

PS  
WINE

premium wine selection

Vini di Qualità



# Gewürztraminer Trentino

*Istituto Agrario San Michele all'Adige*

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>CLASSIFICAZIONE</b>    | D.O.C.  |
| <b>TIPOLOGIA</b>          | Bianco  |
| <b>REGIONE</b>            | Trentino                                      |
| <b>PROVINCIA</b>          | Trento  |
| <b>VITIGNO</b>            | Traminer Aromatico                            |
| <b>TIPOLOGIA AGRICOLA</b> | Allevamento a spalliera con potatura a guyot. |
| <b>VENDEMMIA</b>          | Manuale, seconda decade di Settembre.         |

## VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta interamente in serbatoi di acciaio. Lunga permanenza sulla feccia prima dell'imbottigliamento per arricchire in gusto e struttura.

## AFFINAMENTO

Il vino si affina per 6 mesi in acciaio e per altri 2 mesi in bottiglia prima dell'immissione al consumo.

## DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino carico; ottima complessità aromatica con sentori fruttati, floreali e speziati. sul palato tornano le note ricche ben fruttate, speziate e floreali, che animano una sensazione gustativa di buona struttura, ampia, morbida e sostenuta da una fresca vena acida.

Vino strutturato, ottimo come aperitivo, indicato per accompagnare primi piatti anche saporiti.

## FORMATI E CONFEZIONI

Bottiglie da 75 Cl.