



TERRE DEL FÖHN

GEWÜRZTRAMINER TRENTO DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino - Zona collinare della Valsugana in località
Cirè di Pergine (500 m)

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso porfirico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina

UVE

Gewürztraminer o Traminer Aromatico 100%.
Raccolto a mano.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo delle uve successiva alla
diraspatura. Vinificazione in bianco e fermentazione a
temperatura controllata. Breve affinamento in acciaio
e successiva maturazione in bottiglia per qualche
mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tendente al dorato.
Profumo aromatico, intenso, tipico e speziato con
note di frutta matura.
Sapore caldo, morbido ed equilibrato con retrogusto
persistente.

GRADO ALCOLICO

13,50 %

ABBINAMENTI

Crostacei di ogni tipo, formaggi a pasta cotta, carni
bianche, e formaggi da fine pasto. Ottimo aperitivo.
Ideale con la cucina asiatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

Disponibile in cartoni da 12 x 750 ml.

