



CASATA**MONFORT**

GEWÜRZTRAMINER TRENINO DOC

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Zona collinare di Pergine Valsugana (oltre i 500 m).

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso porfirico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina e guyot

UVE

Gewürztraminer o Traminer Aromatico 100%

VINIFICAZIONE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tendente al dorato. Profumo intensamente aromatico e speziato ricorda la rosa e la pesca gialla. Sapore caldo, morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e grande corpo

GRADO ALCOLICO

14,00 %

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 6 x 750 ml.

