

GEWÜRZTRAMINER

Trentino DOC



VIGNETI: ubicati sulle colline della destra Adige a 350/400 m s.l.m.
ALLEVAMENTO: guyot
DENSITÀ CEPPI: 5.000/Ha
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE: giallo paglierino carico, con riflessi dorati
PROFUMO: persistente, speziato, con ricordi di chiodi di garofano, di fiori d'arancio e di rosa
SAPORE: equilibrato, morbido, con persistenza aromatica intensa
ABBINAMENTI: si accompagna ai crostacei ed ai piatti della cucina orientale
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

VINEYARDS: on the hills of the right bank of Adige river, at 350/400 m above sea level
TRAINING: vines are trained according to guyot system
DENSITY OF PLANTING: 5.000 vines/Ha
CHARACTERISTICS
COLOUR: deep straw-yellow with golden hints
AROMA: complex and ample bouquet, where scents of roses combine with spicy aromas of cloves
FLAVOUR: well-balanced, smooth, with a long lasting finish
FOOD PAIRING: it pairs well with crustaceans and with the Oriental kitchen
SERVING TEMPERATURE: 10-12 °C

WEINGÄRTEN: auf 350/400 m. ü.d.M. gelegen, auf der rechten Seite des Etschtals
ERZIEHUNGSFORM: Guyot
REBSTÖCKE: 5.000 Stück pro ha
CHARAKTERISTISCHE EIGENSCHAFTEN
FARBE: von kräftiger strohgelber Farbe mit goldenen Nuancen
GERUCH: intensives und aromatisches Bouquet, welches an Nelken und Rosen erinnert
GESCHMACK: vollmundig mit einer ausgeprägten Würze, sehr ausgewogen und lang
EMPFEHLUNG: zu allen Fischgerichten und zu der asiatischen Küche
TRINKTEMPERATUR: 10-12 °C