



# GEWÜRZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

## Vitigni

Gewürztraminer 100%

## Area di Produzione

Alto Adige

## Vinificazione

L'uva viene raccolta in cassetta e sottoposta ad un periodo di macerazione compreso fra le 6-8 ore. Successivamente avviene la soffice pressatura per ottenere il mosto. Il mosto fiore, con l'aggiunta di lieviti selezionati, prosegue la vinificazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (tra i 14° e i 16°C).

## Caratteristiche

Colore intenso giallo paglierino con ricchi riflessi dorati. Al naso risulta particolarmente aromatico, pieno ed intenso, con un bouquet ricco dai sentori che ricordano frutti esotici, fiori, agrumi e spezie come la rosa, la scorza d'arancia, la menta piperita e il pepe. Al palato strutturato e corposo dal retrogusto persistente con note aromatiche e minerali.

## Abbinamenti

Come aperitivo o in abbinamento ad antipasti a base di pesce e carni bianche e verdure.

## Servire a temperatura

8°-10° C

## Bottiglia

Borgognotta Caractère

## Informazioni analitiche

Alcol: 14 %

Zuccheri: 4 g/l