Cantine di Ora
Kellerei Auer

IT EN

Cantine di Ora

Gewürztraminer Alto Adige DOC

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 (14°- 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.

Chardonnay	**Alto Adige**	**8-10 °C**	**Alcol: 13%** **Zuccheri: 4 g/l**