



GEWÜRZ- TRAMINER

TRENTINO DOP

LE SELEZIONI PENDICI DEL BALDO



WEINBAUGEBIET

Der Name Tramin kommt von Tramin, eine Südtiroler Gemeinde, wo die Rebsorte sich entwickelt hat. Am Anfang der 90er Jahre in unser Territorium eingeführt, ausschließlich in den hügeligen Weinbergen auf den gut ausgesetzten Abhängen des Monte Baldo, die ihre Eigenschaft und intensive aromatische Note betonen.



VERFAHREN

Die aus einer sorgfältigen Auswahl im Weingarten stammenden Trauben werden nach Mitte September geerntet. Die Trauben bleiben so lange in der Presse, bis die in der Schale anwesenden aromatischen Düfte extrahiert sind. Der Traubenmost führt die Gärung in kleinen Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur durch.



EIGENSCHAFTEN

Der Wein ist von starkgelber Farbe mit goldenen Reflexen, hat einen intensiven, lange anhaltenden und würzigen Duft, mit einem Hauch von Gewürznelken und Orangenblumen. Weich, ausgeglichen im Geschmack, intensiv aromatisch anhaltend.



WEIN PAARUNGEN

Dazu empfehlen sich Krebstiere jeder Art, weißes Fleisch und Käse.



Der Wein wird gleich nach dem Entkorken bei einer Temperatur von 12°C serviert.



Alkohol 12,5% Vol.

