



Gewürztraminer Alto Adige DOC

Bouquet aromatico, intenso, note di petali di rosa, fiori e spezie. Elegante e Fine in Bocca tutt'altro che "Grasso e opulento" ci stupisce con la leggerezza, con la Freschezza e il prolungarsi delle sensazioni Olfattive, finale intenso. Fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (20°C). Il vino successivamente affina per alcuni mesi sui propri lieviti in contenitori inox.

Indicazioni:

La Raccomandazione quando si tratta di Gewürztraminer è sempre quella di aspettare questo tipo di vino a Fine annata, quando da il Meglio di se, Dicembre e i Mesi Invernali sono i migliori per apprezzare questo "Vino Bianco di Struttura"

Abbinamenti:

Aperitivo, preparazioni a base di crostacei cucina orientale, da provare su paté e fegato d'oca.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Bianchi
Colore:	Bianco
Uvaggio:	100% Gewürztraminer
Nazione:	Italia
Denominazione:	Alto Adige DOC Gewürztraminer
Formato:	37,5 cl. 75 cl.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 2 / 3 anni
Temperatura di servizio:	13° C
Premi e riconoscimenti:	2012 James Suckling 92 p.