

## Gewürztraminer

**Classificazione:**  
Trentino DOC

**Uvaggio:**  
Traminer Aromatico 100%

**Zona di produzione:**  
colline esposte ad ovest nel comune di Avio nella Valle dei Molini e sulle colline del comune di Ala nella zona di Pozzo basso

**Vendemmia:**  
l'ultima decade di settembre è l'epoca di raccolta di quest'uva. I nostri soci la conferiscono vendemmiata rigorosamente a mano, facendo opportune selezioni. Una parte di esse viene posta in plateau per poi farla leggermente appassire

**Vinificazione:**  
spremitura e veloce raffreddamento del pigiato, che sosterrà in pressa in assenza di ossigeno per circa 12 ore, facendo in modo che avvenga la crio-macerazione per estrarre al meglio tutte le note aromatiche presenti nelle uve, seguita da una pressatura soffice con tempi allungati. Il mosto che si ottiene è chiaro e fragrante, dopo una sosta viene inviato alla fermentazione, che sarà lunga e alla temperatura di 16 gradi. Dopo il primo travaso il vino viene posto in serbatoi inox e affinato con frequenti batonages. La parte delle uve messe a riposo viene pigiata alla fine di novembre e vinificata a parte in legno piccolo per poi procedere all'assemblaggio finale

**Profilo sensoriale:**  
vino di colore giallo dorato caratterizzato da un profumo fine ed intenso con eleganti note speziate e floreali che ricordano la rosa tea; al palato si presenta di ottima struttura con finale piacevole, ricco e avvolgente

**Abbinamenti:**  
antipasti e primi piatti saporiti, formaggi freschi e cremosi, crostacei

**Temperatura di servizio:**  
12 gradi °C

**Bottiglia e contenuto:**  
borgognotta tradition da litri 0,75

**Confezionamento:**  
scatola da sei bottiglie con posizionamento verticale

