

VILLA VESCOVILE



GEWÜRZTRAMINER

TRENTINO D.O.C.

VARIETÀ DELLE UVE

Gewürztraminer (100%) proveniente da vigneti selezionati nei Comuni di Lavis località Furlì e Pressano località Cavoli

TECNICA DI PRODUZIONE

Il mosto viene prima sottoposto a criomacerazione per 2-4 ore e in seguito, dopo l'eliminazione delle bucce, viene fermentato a 22 °C per 10-12 ore. L'imbottigliamento, sterile e a freddo, avviene previa microfiltrazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: giallo paglierino carico.
Profumo: aromatico intenso e caratteristico. Sapore: si ritrovano le caratteristiche note aromatiche, fine e delicato.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE

Si accompagna bene a formaggi saporiti e ai crostacei di ogni tipo.

Va stappato al momento e servito ad una temperatura di 10/12 °C.

Grad. alcolica: 12,5 vol.