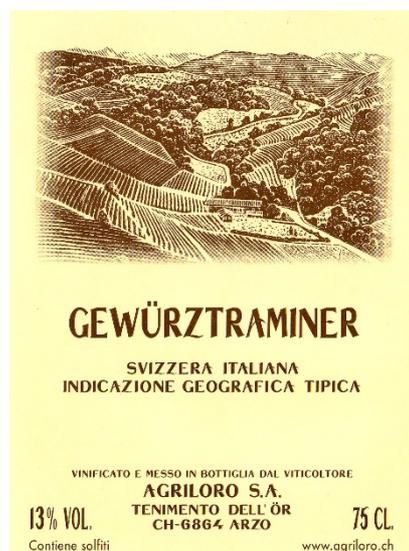


GEWUERZTRAMINER

Svizzera Italiana IGT



Provenienza	<i>Tenimento dell'Ör ad Arzo</i>
Vitigno	<i>Gewürztraminer</i>
Colore	<i>Giallo oro con riflessi rosati</i>
Profumo	<i>Molto fruttato, intenso, con spiccate caratteristiche varietali che ricordano la rosa e i frutti esotici. Buona complessità ed armonia.</i>
Sapore	<i>Complesso, lungo e persistente, con una prolungata intensità aromatica tipica della varietà. Molto grasso e vellutato con un'ottima armonia tra le componenti varietali e gli aromi ceduti dall'affinamento in barriques.</i>
Invecchiamento	<i>3/6 anni</i>
Grado alcolico	<i>13 Vol.%</i>
Vinificazione	<i>12 ore di macerazione pre-fermentativa a freddo seguite da una pressatura soffice. La fermentazione ed affinamento avvengono in barriques di origine francese per il 30 % nuove ed il restante di secondo e terzo passaggio. Il vino rimane a contatto con le fecce per un periodo di 10 mesi, durante i quali vengono eseguiti costanti bâtonnages.</i>
Osservazioni	<i>E' consigliabile servire a temperature tra i 10° e i 12° C per avere una buona espressione aromatica.</i>
Accompagnamento gastronomico	<i>Pesci di mare, carni bianche e formaggi saporiti o stagionati, asparagi e foie gras.</i>