

FLORALIS

GEWÜRZTRAMINER DOC 2022

Posizione: Glaning
Altitudine: 760 m
Terreno: prevalentemente silicati (porfido)
Inclinazione: 20-40 %
Forma di allevamento: Guyot
Età delle viti: 20-25 anni
Vendemmia: Inizio metà settembre

VINIFICAZIONE

Varietà: 100% Gewürztraminer

Vinificazione: Vendemmia e selezione delle uve manuali. Pigiatura delicata e sfecciatura per sedimentazione naturale. Fermentazione lenta a temperatura controllata.

Affinamento: Affinamento per sei mesi sui lieviti fini, in fusti d'acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo oro intenso e scintillante

Profumo: Il profumo di questa selezione di Traminer aromatico ha una struttura raffinata, con note tropicali ed esotiche di petali di rosa, limetta, lici e arancia.

Sapore: Gli aromi fruttati che si ripropongono anche al palato rendono assai gradevole questo Traminer aromatico, secco grazie alla vinificazione classica, complesso, ma anche salato e morbido.

Consigli e abbinamenti: È interessante berlo con piatti asiatici nelle tipiche combinazioni agrodolci, con scorfano o pesce spada alla griglia, o anche con supreme di piccione arrostiti in rosa, gnocchi di zucca alle noci e tartufo d'Alba con aceto balsamico, o riso al latte con cannella. Si abbina bene anche a formaggi erborinati o a un gorgonzola delicato.

Consumo consigliato: fino al 2030

Temperatura di servizio: 8-10 °C



ALCOL
14% Vol.

ZUCCHERI RESIDUI
2,5 g/l

ACIDITÀ
4,6 g/l