

Gewürztraminer Trentino DOC – Fondazione Edmund Mach



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Sega e Mazzavacche (S. Michele A/A)
- Vitigno: Traminer Aromatico 100%
- Tipo di terreno: Mineralogia prevalentemente calcareo-dolomitica, tessitura di medio impasto, profondo
- Sistema di allevamento: Spalliera con potatura a guyot
- Resa: 1,4 kg/ceppo
- Vendemmia: Manuale, metà settembre
- Vinificazione: In bianco con macerazione a freddo del pigiato; fermentazione condotta interamente in serbatoi di acciaio; lunga permanenza sulla feccia nobile
- Affinamento: 6 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia
- Produzione: 23.000 bottiglie (0,75 L)

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino carico
- Profumo: Ottima complessità aromatica con sentori fruttati, floreali e speziati
- Gusto: Ricco, ampio e di buona struttura.