

GEWÜRZTRAMINER PIETRAMONTIS

"Vino aromatico per eccellenza, sontuoso, complesso ed elegante"



Valle di Cembra, Trentino
Italia



Terreno sciolto, di origine porfirica e
parzialmente calcarea, vigneti tra
600/700 m slm



Gewürztraminer 100%



Trentino Doc



Pergola semplice trentina e
Guyot



Miglior temperatura 10-12° C



Ideale come aperitivo, in
abbinamento a vari antipasti o
tartine, ripieni di gustosi
formaggi. Si abbina anche a
patè di fegato d'oca o pesce
crudo. Ideale con crostacei,
asparagi e primi piatti piccanti.



Vinificazione: le uve vengono raccolte
manualmente e selettivamente. La
fermentazione a temperatura controllata
e l'invecchiamento per alcuni mesi,
avvengono in serbatoi di acciaio
inossidabile. Segue un ulteriore
affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

Caratteristiche: colore giallo
paglierino. Al naso presenta intensi
sentori floreali e fruttati di grande
complessità ed eleganza. Il gusto è
molto equilibrato, non particolarmente
dolce ma asciutto in quanto
rappresentativo della zona di
produzione, morbido e molto
persistente.