

SAN MATIOT

GEWÜRZTRAMINER

TRENTINO DOC

Il Gewürztraminer è un vitigno aromatico di origine Alzaziana, coltivato da molti anni in alcune microzone delle colline della Valle di Cembra ben esposte al sole. Vino dall'aroma intenso, strutturato e corposo, il *Gewürztraminer SAN MATIOT* si presenta con un colore giallo dorato, dal profumo floreale e speziato di chiodi di garofano e noce moscata. Al palato il vino si presenta pieno e consistente.

Vitigno	Gewürztraminer
Zona di produzione	TRENTINO/CEMBRA
Composizione del terreno, Esposizione ed altimetria	Sud; 550 m s.l.m. Terreno franco, franco-sabbioso, sciolto, di natura porfirica
Forma di allevamento	Guyot e pergola trentina spezzata
Densità di impianto	5.000 ceppi/ha
Vinificazione	Acciaio

Caratteristiche organolettiche:

Colore	Giallo dorato
Olfatto	Profumo floreale e speziato di chiodi di garofano e noce moscata.
Affinamento	Affinamento sulle lisi per 5/6 mesi circa con batonnage ogni 10-12 giorni, prima dell'imbottigliamento.
Gusto	Vino dall'aroma intenso, strutturato e corposo. Al palato si presenta pieno e consistente.
Abbinamenti	Antipasti a base di pesce, carni bianche alla griglia ma anche ottimo con una leggera tempura di crostacei.
Temperatura di servizio	10/12°C
Gradazione alcolica	13,50%
Longevità	2-3 anni

