ASCENDUM

GEWÜRZTRAMINER
TRENTINO DOC

VITIGNI

Gewürztraminer.

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino-Alto Adige.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Prevalenza di sasso dolomitico calcareo e morenico.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola trentina e guyot.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo delle uve. Lunga fermentazione in acciaio. Segue l'affinamento a contatto con i propri lieviti fino all'imbottigliamento.

PROFILO ORGANOLETTICO

Vitigno aromatico per eccellenza, il suo bouquet intrigante si apre con note di petalo di rosa insieme a richiami tropicali e speziati. Al palato la persistenza aromatica prosegue, chiudendo il sorso con intrigante mineralità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Stuzzica la curiosità accompagnando piatti orientali e fusion.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C.