



GEWÜRZTRAMINER
 Trentino DOC - CLASSICA TRADIZIONE

***DATI ANALITICI/
ANALYSEWERTE/
CHEMICAL ANALYSIS**

Alcool/Alkoholo/Alcohol
14,7 %

Residuo zuccherino/
Restzucker/Residual
sugar
6,1 g/l

Acidità/Säure/Total
acidity
4,4 g/l

Estratto non riduttore/
Extrakt/Extract
19,5 g/l

Servizio/
Genusstemperatur/
Recommended serving
temperature
12°

Invecchiamento/Alte-
rung/Ageing potential
**Fino a 5 anni/Bis zu 5
Jahren/5 years**

Vitigno Gewürztraminer 100%.

Vigneti Masetto e il Maso Kinderleit particolarmente esposti in zona collinare. Allevamento a spalliera (guyot). Il microclima con buone escursioni termiche fra giorno e notte esalta i profumi.

Resa per Ettaro 60 hl.

Vendemmia A mano con cernita delle uve migliori in piena maturazione fenolica dopo aver eseguito un diradamento estivo.

Vinificazione Vinificazione in bianco con macerazione a freddo del pigiato. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio con lieviti selezionati. Affinamento sui lieviti con batonage per alcuni mesi.

Caratteristiche Vino dal colore giallo paglierino carico, intensamente aromatico e speziato nei profumi che ricordano la rosa e la pesca gialla. Il suo sapore è particolarmente morbido ed equilibrato, con retrogusto persistente ed avvolgente.

Abbinamenti Aperitivo di particolare piacevolezza ed intensità, si accompagna ai crostacei, al foie gras e ai piatti saporiti. Ideale colla cucina asiatica.

Rebsorte 100% Gewürztraminer.

Anbauggebiet Masetto, an den Hängen des Maso Kinderleit mit besonders guter Ausrichtung. Rebstockerziehung am Spalier (Guyot). Das Mikroklima mit guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht verstärkt das Bukett.

Ertrag pro Hektar 60 hl.

Lese Die Trauben werden nach Ausdünnung im Sommer bei voller phenolischer Reife ausgewählt und von Hand gelesen.

Ausbauart Weiß gekeltert mit Kaltmaischung. Temperaturkontrollierte Gärung in Edelstahlbehältern mit ausgewählten Hefen. Danach einige Monate Verfeinerung auf der Hefe.

Beschreibung Wein mit ausgeprägt strohgelber Farbe, sehr aromatischem Bukett und herbwürzigem Duft, der an gelbe Pfirsiche und Rosen erinnert. Besonders weich und harmonisch mit langem Abgang.

Speiseempfehlungen Vorzüglicher Aperitif, idealer Begleiter zu Schalentieren, Foie gras und den gewürzten Speisen der asiatischen Küche.

Varietal profile 100% Gewürztraminer.

Vineyard Masetto and Maso Kinderleit particularly well exposed in a hilly area. The vine is trained in Guyot-style. The microclimate with its thermal excursion between day and night temperature exalts the perfumes.

Yield per hectare 60 hectoliters.

Picking Hand picking of selected fully ripe grapes after cluster thinning in the summer.

Production White vinification with cold maceration of must. Temperature-controlled fermentation in stainless steel tanks with chosen yeasts. Refinement on yeast with "batonage" for a few months.

Description Deep straw colored wine, intensely aromatic and spicy bouquet reminiscent of roses and yellow peaches. Seductively balanced and harmonious. A distinctly long and pleasant finish.

Food recommendations An especially pleasant and intense aperitif, harmonizes with shellfish, foie gras and spicy Asian cooking.