



CANTINA D'ISERA

Gewürztraminer

Trentino • D.O.C.

Il Gewürztraminer è un vitigno aromatico presente da sempre in Trentino, il cui nome ha origine nel paese di Termeno, in tedesco Tramin. Coltivato nelle zone collinari più vocate, con una maggior presenza di argilla, riesce a maturare un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è fruttato-floreale con tipiche note tropicali e di rosa. Al palato è pieno, avvolgente e armonico. Accompagna idealmente piatti a base di pesce o crostacei, riso alla cantonese o tortelli alla zucca. Si consiglia di servire alla temperatura di 12-14°C.

Vitigno: Gewürztraminer

Zona di produzione: collina del Comune di Isera, Nogaredo e Rovereto

Esposizione e altitudine: EST, OVEST, 300 – 500 mt s.l.m.

Composizione del terreno: franco, profondo

Forma di allevamento: Pergola Semplice Trentina - Guyot

Densità di impianto: 5.000 ceppi/ha

Vinificazione: raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in bianco con breve macerazione sulle bucce, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.

