



ENDRIZZI

CULTURA DEL VINO DAL 1885

GEWÜRZTRAMINER
TRENTINO DOC

Vitigno Gewürztraminer

Vigneto Allevamento parte a pergola tradizionale trentina e parte a guyot in più zone selezionate. Terreni calcarei e misti di conioide torrentizia. Il microclima con forti escursioni termiche favorisce lo sviluppo e la finezza dei profumi.

Resa per ettaro 80 hl

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

Vinificazione Pressatura e macerazione a freddo del pigiato. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti d'acciaio. Affinamento sui lieviti con batonnage per alcuni mesi.

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

Abbinamenti Aperitivo di particolare piacevolezza, ideale compagno di piatti speziati e saporiti. Da provare anche con la cucina asiatica.

DATI ANALITICI MEDI*

Alcool
13,5%

Residuo zuccherino
4 g/l

Acidità
5 g/l

Estratto
21,5 g/l

Servizio
6°

Invecchiamento
5 anni e più



*Le informazioni possono variare in base all'annata