



VENDEMMIA TARDIVA TRENTINO DOC SUPERIORE GEWÜRZTRAMINER

Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

prodotto in quantità limitata dopo un'attenta selezione delle uve di Gewürztraminer raccolte in vendemmia tardiva provenienti dai vigneti coltivati dalla famiglia Donati nella Valle dei Laghi

VITIGNO

GEWÜRZTRAMINER 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE

le uve vengono raccolte nel mese di novembre, dopo che hanno raggiunto la surmaturazione. Pigiatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in taniche di acciaio e permanenza in bottiglia per alcuni mesi, fino a novembre dell'anno successivo

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

l'uva è caratterizzata da piccoli grappoli con acini di colore rosato tendente al bronzio, con sapore spiccatamente aromatico

COLORE: *giallo dorato carico con riflessi luminosi*

PROFUMO: *aromi intensi e nobilissimi di albicocca secca e frutta tropicale matura*

GUSTO: *pieno, ha una piacevole dolcezza, con un finale fresco e persistente*

GRADAZIONE: 13% VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

piacevole da bere fresco

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

da gustare con pasticceria secca, ottimo anche con formaggi stagionati ed erborinati e foie gras da provare anche come vino da meditazione

CONSERVAZIONE E DURATA

supporta benissimo qualche anno di invecchiamento, accentuando le note dolci.

Si distingue un naso molto intenso e allo stesso tempo una bella freschezza al palato, non è eccessivamente stucchevole.