



GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC SUPERIORE

Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

dalle migliori uve coltivate sulla media collina, con un'altitudine tra i 300 e i 450 metri nella Valle dei Laghi

VITIGNO

TRAMINER 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pigiatura soffice al fine di mantenere inalterati i caratteri di tipicità, fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio, affinamento per parecchi mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

COLORE: giallo paglierino tendente al dorato

PROFUMO: intenso, spiccata frutta tropicale, prevale il lichi, l'ananas e la banana e sentori aromatici

GUSTO: pieno, aromatico, equilibrato, di buona struttura

GRADAZIONE: 13,5% - 14 % VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 11° - 13° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

si accompagna felicemente ai formaggi a pasta cotta ed a crostacei di ogni tipo, ottimo come aperitivo

CONSERVAZIONE E DURATA

si conserva 5 anni, con l'evoluzione prevalgono le note aromatiche e di frutta tropicale matura

Azienda Agricola DONATI MARCO
Via C. Battisti 41 – 38016 Mezzocorona /TN – Tel. 0461/604141
e-mail : info@cantinadonatimarco.it
www.cantinadonatimarco.it