



deTARCZAL



Gewürztraminer

Trentino Doc

VITIGNO Gewürztraminer

VINIFICAZIONE in bianco con macerazione a freddo per 12 ore

AFFINAMENTO acciaio 6-8 mesi

COLORE giallo paglierino quasi dorato

SAPORE pieno, gradevolmente aromatico, asciutto

PROFUMO Intenso, persistente, speziato, con evidenti ricordi di chiodi di garofano e fiori d'arancio

ABBINAMENTO crostacei specialmente se cotti alla griglia, ma anche crudi o bolliti. Adatto anche a piatti delle cucine orientali. Anche speck sudtirolese. A fine pasto con formaggi a crosta lavata

GRAPE VARIETY Gewürztraminer

VINIFICATION in white with cold maceration for 12 hours

REFINEMENT steel tank for 6-8 months

COLOR straw yellow almost golden

BOUQUET Intense, persistent, spicy, with clear memories of cloves and orange blossoms

FLAVOR full, pleasantly aromatic, dry

ACCOMPANIMENT crustaceans especially if cooked on the grill, but also raw or boiled. Also suitable for dishes of oriental kitchens. Also South Tyrolean speck. At the end of the meal with washed rind cheeses