



CANTINA D'ISERA

## Gewürztraminer

Trentino • D.O.C.

Il Gewürztraminer è un vitigno aromatico presente da sempre in Trentino. Coltivato nelle zone collinari più vocate, riesce a maturare un vino di 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.

### Abbinamenti:

Accompagna idealmente piatti a base di pesce o crostacei, riso alla cantonese o tortelli alla zucca.

### Vitigno: Gewürztraminer

### Esposizione e altitudine:

EST, OVEST, 200 - 700 mt s.l.m.

### Composizione del terreno:

franco, profondo

### Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot

### Vinificazione:

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



Der Gewürztraminer ist eine aromatische Rebsorte, die seit jeher in der Region Trentino angebaut wird. In der typischen Hügellandschaft wird ein strohgelber Wein mit kräftigen, goldene Reflexe. Das Bouquet ist fruchtig-blumig mit typischen Tropen- und Rosennoten. Er hat einen vollmundigen, intensiven und harmonischen Geschmack.

### Speisenbegleitung

Serviert wird er zu Fischgerichten, Krustentieren, Reis nach kantonesischer Art oder Kürbis-Tortellini.

### Rebsorte: Gewürztraminer

### Ausrichtung und Höhenlage:

WESTLICH, ÖSTLICH, 200 - 700 m.ü.M.

### Bodenbeschaffenheit:

tiefer Schlufflehmboden

### Anbauform:

Guyot, einfache Trentiner Pergola

### Vinifizierung:

Handverlesung in der ersten Septemberhälfte. Weißwein-Vinifizierung mit kurzer Maischung, statischer Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Affination im Stahlbehälter vor der Abfüllung in Flaschen.