

Corte  
Vittorio

# GEWÜRZTRAMINER

## Denominazione di Origine Controllata Trentino

### TIPOLOGIA

Bianco aromatico fermo.

### ASPETTO AGRONOMICICO

**Uve:**

Gewurztraminer.

**Zona di coltivazione:**

Trentino, zona collinare.

**Tipologia del terreno:**

i terreni presentano un caratteristico impasto sabbioso – ghiaioso, ricco di porfido nel sottosuolo.

**Sistema di allevamento:**

Pergola trentina e Guyot.

**Densità ceppi/ha:**

densità media 5400 ceppi.

**Resa per ettaro:**

circa 90 q/Ha.

**Vendemmia:**

avviene manualmente in piccoli contenitori per il trasporto in cantina nella seconda metà di settembre.

### ASPETTO ENOLOGICO

**Vinificazione:**

pigiatura soffice con una breve macerazione a freddo per garantire la migliore estrazione aromatica dell'uva, poi si fa una sfeccatura per sedimentazione naturale del mosto. Fermentazione a temperatura controllata in tini d'acciaio senza fermentazione malo-lattica. Affinamento sui lieviti fini in serbatoi d'acciaio inox.

**Affinamento:**

in tini di acciaio per alcuni mesi, in seguito almeno 3 mesi in bottiglia.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI

**Colore:**

giallo paglierino con brillanti riflessi verdolini;

**Bouquet:**

ampio e complesso, intensamente aromatico, note di frutta matura ed esotica;

**Gusto:**

avvolgente, ricco, fresco e di ottima persistenza;

**Abbinamento:**

si sposa con antipasti eleganti e dai sapori forti, salumi, piatti speziati, grigliate di pesce, crostacei, formaggi. Ottimo come aperitivo.

**Suggerimenti utili:**

mantiene intatte le sue caratteristiche organolettiche per 1-2 anni; come tutti i vini deve essere conservato in luoghi freschi (sotto i 18°) e poco luminosi non soggetti a grossi sbalzi termici.

Temperatura ottimale di servizio: 8° - 10°

Gradazione: 13,5 % vol.

Residuo Zuccherino: 4,9 gr. /lt.

Acidità Tot.: 5,3 gr. /lt.

