

GECK
GEWÜRZTRAMINER

Trentino doc



•ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti del Trentino a 350 m s.l.m. con circa 5000 ceppi per ettaro.

Uve: Gewürztraminer

Sistema di allevamento: Gujot.

•TECNOLOGIA

L'uva vendemmiata a metà settembre e cernita manualmente in piccole ceste è portata alla cantina per la pressatura soffice e la decantazione statica del mosto. La fermentazione primaria avviene a 18/19°C con lieviti selezionati, in recipienti di acciaio, dove il vino continua la sua evoluzione anche a fermentazione ultimata. Questo permette di ottenere la massima espressione delle tonalità aromatiche. Dopo qualche mese di affinamento sulla "feccia nobile" durante il quale si complessa organoletticamente, si procede alla filtrazione ed all'imbottigliamento. Il dovuto riposo in bottiglia ne completa il carattere.

•CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo dorato, brillante.

Odore: aromatico, floreale, speziato.

Sapore: pieno, avvolgente.

•CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 13.00 - 13.50

Zuccheri, g/l 6.00 - 7.00

Acidità totale, g/l 5.00 - 6.00

•TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°C stappando la bottiglia al momento.

•COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

"Geck" Gewürztraminer Trentino DOC - Astoria

