



Gewürztraminer

Südtirol Alto Adige DOC, Schreckbichl Colterenzio

L'aromatico Alto Adige

Descrizione:

Il Gewürztraminer, seducente e altamente aromatico, proviene da vigneti situati a un'altitudine compresa tra i 400 e i 460 metri, i cui terreni sono caratterizzati da depositi morenici. La straordinaria ricchezza dei suoi aromi di petali di rosa, frutta esotica e spezie rende questo vino bianco un vero adulatore.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con accenti luminosi. Un tocco di noce moscata impreziosisce il naso fresco, fruttato e tipico, che rivela note di albicocca, agrumi e petali di rosa. Dolcemente fruttato ed equilibrato, gli aromi del bouquet sono esaltati da sfumature minerali di pietra bagnata e da una nota di sale; il finale è succoso e molto armonioso.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Schreckbichl Colterenzio

Allevamento: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Varietà d'uva: 100% Gewürztraminer

Numero articolo: 0898625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Gewürztraminer

Südtirol Alto Adige DOC
Schreckbichl Colterenzio

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Gewürztraminer
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.