



# Meraner - Gewurztraminer

## Gewurztraminer

Il colore è un vivace giallo paglierino con riflessi muschiati. L'aroma è fiorito con note di rosa, garofani, noce moscata ed oli eterici. Il sapore è armonioso, fresco e morbido con un retrogusto persistente.

### VINIFICAZIONE:

Macerazione a freddo per 15 ore. Fermentazione alcolica a temperatura controllata in piccoli serbatoi vinari di inox. Nessuna fermentazione malolattica. Segue maturazione sui lieviti per più mesi.

### LIVELLO DI QUALITÀ:

DOC Classic

### VIGNETI:

Merano, Tirolo, Scena, Lagundo 450 - 500m

### COLTURA:

Guyot (Controspaliera)

### ANALISI CONTENUTO:

Alcool 14,50% Vol

Acidità totale 4,90 gr./L

Residuo di zucchero 4,80 gr./L

