

# Gewürz Traminer

TRENTINO



Il nostro Gewürztraminer è coltivato in alta collina, ambiente che ne esalta la potenza e la finezza aromatica.

Una breve macerazione a freddo delle uve consente l'estrazione dei suoi aromi delicati, non invasivi, che si ritrovano anche al palato, accompagnati da un persistente gusto fruttato.

Il suo aroma è intenso, con profumi che vanno dalla frutta esotica matura alla rosa, su uno sfondo di fiori d'acacia, per finire con un'elegante nota agrumata.

Consigliamo la sua degustazione come aperitivo importante oppure in abbinamento ad antipasti delicati.

Per gustare appieno questo vino si consiglia di servire ad una temperatura di circa 8°C.



**SALIZZONI**

AZIENDA AGRICOLA

Via Valentini, 31  
38060 Calliano (TN)  
tel. 0464 834087  
cell. 335 6457982  
info@salizzoni.info  
www.salizzoni.info

#### Terreno

Suoli calcarei a scheletro prevalente

#### Uva

100% Gewürztraminer

#### Forma di allevamento

Pergola semplice

#### Resa

9 T/ha

#### Vendemmia

Raccolta manuale delle uve a metà settembre

#### Vinificazione

Fermentazione: acciaio inox, 10 giorni

Affinamento: acciaio inox, 6 mesi / in bottiglia, 1 mese