

VILLA VESCOVILE



## GEWÜRZTRAMINER

Trentino DOC

### Varietà delle Uve

Gewürztraminer 100%, proveniente da vigneti selezionati nei Comuni di Lavis, località Furli e Pressano, località Cavoli.

### Tecnica di produzione

Il mosto viene prima sottoposto a criomacerazione per 2-4 ore e in seguito, dopo l'eliminazione delle bucce, viene fermentato a 22 °C per 10-12 ore. L'imbottigliamento, sterile e a freddo, avviene previa microfiltrazione.

### Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino carico.  
Profumo: aromatico intenso e caratteristico.  
Sapore: si ritrovano le caratteristiche note aromatiche, fine e delicato.

### Consigli del produttore

Si accompagna bene a formaggi saporiti e ai crostacei di ogni tipo.  
Va stappato al momento e servito ad una temperatura di 10/12 °C.  
Grad. Alcolica: 12,5 vol.

Rocca delle Macie