

Gewürztraminer Trentino DOC MASTRI VERNACOLI

Vino molto singolare con particolari caratteristiche di aromaticità e di finezza. Originario dal vicino Alto Adige, è diffuso in Alsazia ed in poche altre zone temperato-freerne che ne possono esaltare i profumi.

Zona di produzione: Le colline di Roverè della Luna, di Trento e della Valle dei Laghi.



Vitigni: Esclusivamente Traminer, vitigno originario di Termeno (in tedesco Tramin), coltivato con passione anche in Trentino dove ha trovato un habitat molto simile a quello della zona di origine. Ha rese piuttosto basse, non superiori agli 80-100 quintali d'uva per ettaro. Il grappolo è piccolo, tozzo, tronco conico a volte alato e tendenzialmente compatto di colore rosa quando è maturo.

Vinificazione ed affinamento: La vinificazione delle uve, che debbono essere assolutamente sane, viene effettuata in bianco (separazione delle bucce e fermentazione del solo mosto) ed a causa del colore rosato degli acini la pressatura deve risultare estremamente soffice. Dopo la fermentazione, la conservazione prosegue con l'affinamento in tank di acciaio inox, cui seguono la stabilizzazione e l'imbottigliamento.

Dati analitici: -Alcool: 13,50% vol. -Acidità totale: 4,50 g/l - Estratto secco netto: 22 g/l -Zuccheri residui: 4,5 g/l - Contiene solfiti

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino a volte anche leggermente carico. Profumo marcatamente aromatico (caratteristico), ma fine e delicato con sentori di spezie. Sapore piacevolmente secco, equilibrato in acidità, di grande stoffa.

Abbinamento: Risotto con le mele, secondi di pesce, prediligendo in particolar modo gamberi e aragoste, con piatti piccanti e saporiti e con il paté di fegato d'oca.

Temperatura di servizio: 13°C