



CANTINA D'ISERA

## Gewürztraminer

Trentino • D.O.C.

Il Gewürztraminer è un vitigno aromatico presente da sempre in Trentino. Coltivato nelle zone collinari più vocate, riesce a maturare un vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è fruttato-floreale con tipiche note tropicali e di rosa. Al palato è pieno, avvolgente e armonico.

### Abbinamenti:

Accompagna idealmente piatti a base di pesce o crostacei, riso alla cantonese o tortelli alla zucca.

### Vitigno: Gewürztraminer

### Esposizione e altitudine:

EST, OVEST, 200 - 700 mt s.l.m.

### Composizione del terreno:

franco, profondo

### Forma di allevamento:

Pergola Semplice Trentina - Guyot

### Vinificazione:

raccolta manuale nella seconda metà di settembre. Vinificazione in bianco con breve macerazione sulle bucce, decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in serbatoio in acciaio prima dell'imbottigliamento.



The Gewürztraminer is an aromatic vine that has always been present in Trentino.

Grown in the best hilly areas, it gives rise to a straw yellow wine, with intense golden reflexes. The scent is fruity-floral with typical tropical and rose notes. Full, enveloping and harmonic at the palate.

### Food pairing:

The ideal accompaniment to fish or shellfish dishes, Cantonese style rice or squash-filled pasta.

### Vine: Gewürztraminer

### Exposure and altitude:

EAST, OVEST, 200 - 700 metres above sea level

### Soil composition:

sandy, deep

### Training system:

Trentino simple pergola - Guyot

### Vinification:

manual harvest in the second half of September. White vinification with brief maceration on the skins, static decanting and fermentation at controlled temperatures. Refinement in steel tank before bottling.