



CANTINA D'ISERA

Gewürztraminer

Trentino • D.O.C.

Der Gewürztraminer ist eine typische lokale und aromatische Weinrebe aus dem Trentino. Ihr Name stammt von der Ortschaft Termeno, die auf Deutsch Tramin genannt wird. In der lehmreicheren Hügellandschaft wird ein strohgelber Wein mit kräftigen, goldene Reflexe. Das Bouquet ist fruchtig-blumig mit typischen Tropen- und Rosennoten. Er hat einen vollmundigen, intensiven und harmonischen Geschmack. Er sollte bei einer Temperatur von 12-14°C serviert werden.

Rebsorte: Gewürztraminer

Anbaugebiet: Hügellandschaft der Gemeinde Isera, Nogaredo und Rovereto

Ausrichtung und Höhenlage: WESTLICH, ÖSTLICH, 350 - 500 m.ü.M.

Bodenbeschaffenheit: tiefer Schlufflehm Boden

Anbauform: Guyot, einfache Trentiner Pergola

Bepflanzungsdichte: 5.000 Wurzelstöcke/ha

Vinifizierung: Handverlesung in der ersten Septemberhälfte. Weißwein-Vinifizierung mit kurzer Maischung, statischer Dekantierung und Gärung bei kontrollierter Temperatur. Affination im Stahlbehälter vor der Abfüllung in Flaschen.

