

Gewürztraminer - Trentino - D.O.C.



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1407

TRENTINO

Müller Thurgau - Trentino - D.O.C.



Gewürztraminer - Trentino - D.O.C.

La scelta di portare il Gewurztraminer alla coltivazione in alta quota in mezzo ai boschi della Valle dei Ronchi, è dovuta all'eccezionale posizione di questi vigneti che risultano esposti al sole dal mattino fino alla sera. I piccoli grappoli di quest'uva maturano perfettamente fino a una leggera sovraturazione. Ne otteniamo un vino straordinario per concentrazione aromatica, nitidezza e longevità.

Profilo sensoriale: Al naso impatta e stupisce per la sua ricchezza aromatica con sentori di spezie, frutta e rose. In bocca è morbido e vellutato, deciso in struttura e notevolmente persistente.

Abbinamenti consigliati: E' ideale come aperitivo, magari consumato con delle scaglie di parmigiano. Si abbina poi a primi piatti dal gusto deciso, crostacei, formaggi cremosi e piuttosto saporiti.

Temperatura di servizio: 10-12°C.

Zona di produzione: Ronchi di Ala (Trento) da 820 a 900 metri di altitudine.

Vitigno: Traminer aromatico 100%

Composizione del suolo: Suolo complesso e variegato con prevalenza di roccia calcarea e marnosa.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Spalliera con potatura a Guyot con densità di impianto di 5600 ceppi per ettaro, esposizione sud ovest.

Vendemmia: Totalmente manuale in cassette da 20 kg, nella seconda metà di settembre.

Vinificazione: Le cassette di uva vengono raccolte, trasportate e vuotate a mano nella pressa. Qui l'uva macera nel suo mosto per tutta la notte. Al mattino seguente, dopo 8-10 ore di macerazione, l'uva viene pressata. La fermentazione in vasche di cemento, viene regolata tra i 16 e i 18° con acqua gelida di sorgente e dura dai 10 ai 15 giorni. Segue un affinamento per 4-5 mesi sulle fecce fini con frequenti batonage.

Conservazione: A bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo in tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18°C. ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente

Gewürztraminer - Trentino - D.O.C.

Thanks to the exceptional position of these vines, that are exposed to the sun from morning to early evening, we chose to produce the Gewurztraminer at a high altitude among the woods of Valle dei Ronchi. The small bunches of this grape, mature perfectly to obtain an extraordinary wine that is distinct, aromatic and long lasting.

Sensory profile: *intense yellow in colour with golden flecks. On the nose it astounds you with its aromatic richness, scents of spices, fruit and roses. In the mouth it is smooth and velvety, with a precise structure and persistence.*

Food pairing: *it is ideal as an aperitif, accompanied with parmesan slivers. It is a nice accompaniment with tasty first courses, crustaceans, soft and flavorful cheeses.*

Serving temperature: 10-12°C.

Production zone: Ronchi di Ala (Trento) 820-900 meters a.s.l.

Grape varieties: Gewürztraminer 100%

Vineyard-growing systems and principal training forms: Guyot with plant density of 5600 vinestocks per hectare, facing south-west.

Harvest: completely manual, in 20 kg trays, the middle of September.

Vinification: *the grapes are collected in small trays and manually placed into the press. Here the grapes are left to macerate in the must over night. After 8-10 hours of maceration, the grapes are then pressed. The fermentation takes place from 10 to 15 days in cement tanks and it is maintained between 16 - 18° by circulating cold spring water. The wine is refined for 4-5 months upon yeasts with frequent batonage. The fermentation temperature in cement tanks, is controlled by circulating spring water that is constantly nine degrees and lasts six to ten days.*

Conservation: *in standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16-18°C. in the dark.*

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically.



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1407

TRENTINO

Gewürztraminer - Trentino - D.O.C.

