



GILFENSTEIN

GEWÜRZTRAMINER

Le viti sono allevate a Pegola Trentina su terreni sabbiosi d'origine porfirica ad un'altezza di 300 metri. Sul livello del mare. Arrivati a maturazione fenolica, i grappoli sono lavorati in atmosfera controllata per preservare la loro componente aromatica che in questo vitigno è molto marcata. La fermentazione alcolica avviene in vasca d'acciaio a temperatura controllata a 16°C. La bassa temperatura contribuisce ad apportare al vino un aroma unico e inconfondibile. La struttura aromatica inconfondibile di questo vino si ripresenta anche al palato, dove il sapore fruttato fresco e la vivace acidità, affiancati dalle note minerali, lasciano un retrogusto tondo e persistente. Al naso leggere sfumature speziate di chiodi di garofano e note fruttate di lychee, mango e citronella donano al vino armonia e persistenza.

Temperatura di servizio: 12 °C

Gradazione alcolica: 14%