



**SCHRECKBICHL
COLTERENZIO**

VINUM EXCELLENS



Gewürztraminer 2019

Seduttivo: aromi di rose e litchi, finale speziato.

Descrizione: Colore giallo dorato, profumo di rose gialle, litchi, chiodi di garofano e noce moscata. In bocca pieno, potente con un elegante finale speziato.
Potenzialità di invecchiamento: 2-3 anni.

Abbinamento: Indicato come aperitivo e per antipasti speziati, pasta con frutti di mare, pesce al forno e preparazione a base di carni bianche.
Temperatura di servizio: 10 - 12° C.

Vitigno: Gewürztraminer

Vigneti: Vigneti ad un'altitudine di c.a 400 – 460 m s.l.m. su depositi morenici misti ad argilla e ghiaia porfirica.

Resa: 58 hl/ettaro

Vinificazione: Dopo alcune ore di macerazione a freddo e una pressatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio a c.a. 18°C. Il vino viene lasciato sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Valori analitici:	Alcol	14%	Vol
	Acidità	4,7	g/l
	Estratto secco	20,5	g/l
	Zuccheri residui	6,2	g/l