

Maso Cantanghel

VIGNA CASELLE GEWÜRZTRAMINER Trentino Doc



ZONA DI PRODUZIONE

Trentino – Vigna Caselle situata a Cembra lungo il torrente Avisio (500 m s.l.m.)

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso porfirico con esposizione sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot con una resa 60 ql/ha

UVE

Gewürztraminer o Traminer aromatico 100%

RACCOLTA E VINIFICAZIONE

Vendemmia delle uve leggermente surmature effettuata interamente a mano in cassette durante il mese di settembre. Macerazione a freddo delle uve successiva alla diraspatura. Vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio inox per circa 6 mesi. Successiva maturazione in bottiglia per altri 3 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino tendente al dorato. Vino di grande finezza ed eleganza che esalta un bouquet intensamente aromatico e speziato. Il gusto, caldo, morbido ed equilibrato rivela una profonda struttura e grande persistenza.

ABBINAMENTI

Primi piatti di pesce e crostacei alla griglia, pasta con verdure, risotti e formaggi freschi. Ottimo aperitivo. Ideale con la cucina asiatica.

Grado alcolico: 13,50 %

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.