

Maso Cantanghel

VIGNA CASELLE GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC

TERROIR:

Trentino – Vigna Caselle situata a Cembra lungo il torrente Avisio (500 m s.l.m.). Terreno argilloso porfirico con esposizione sud.

ETÀ DELLE VIGNE: ca. 15 anni

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 l'ultima decade 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: 14,00 %

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: più di 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml.



MASO CANTANGHEL S.a.S. di Simoni Federico società agricola
Via Carlo Sette, 21 | LAVIS (TN)
TEL. 0461.246353 - www.masocantanghel.eu - info@masocantanghel.eu

