



GEWÜRZTRAMINER TRENTINO DOC “TRAMONTI”

Marco Donati

ZONA DI PRODUZIONE

da uve coltivate sulla media collina, con un'altitudine tra i 300 e i 450 metri a Pomarolo, Terlago e Castel Madruzzo.

VITIGNO

TRAMINER 100%

TECNICA DI VINIFICAZIONE

pigiatura soffice al fine di mantenere inalterati i caratteri di tipicità, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in recipienti di acciaio fino all'imbottigliamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

l'uva è caratterizzata da piccoli grappoli con acini di colore rosato tendente al bronzeo, con sapore spiccatamente aromatico

COLORE: giallo paglierino tendente al dorato

PROFUMO: intenso, spiccata frutta tropicale, prevale il lichi, l'ananas e la banana

GUSTO: pieno, aromatico, vellutato poco acido, piacevolmente alcolico

GRADAZIONE: 13,5% VOL.-14 % VOL.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 11° - 13° C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

si accompagna felicemente ai formaggi a pasta cotta ed a crostacei di ogni tipo, ottimo come aperitivo

CONSERVAZIONE E DURATA

si conserva per oltre 3 anni, con l'evoluzione prevalgono le note aromatiche e di frutta tropicale matura

COMMENTI

Si distingue un naso molto intenso e allo stesso tempo una bella freschezza al palato, non è eccessivamente stucchevole.

“...Marco Donati stupisce pure con un bianco, il Gewurztraminer Tramonti, nitido e aromaticamente ben definito.” *Guida Gambero Rosso*

“..di grande potenza avvolgente e polposità.” *Luca Maroni*

Azienda Agricola DONATI MARCO
Via C. Battisti 41 – 38016 Mezzocorona /TN – Tel. 0461/604141
e-mail : info@cantinadonatimarco.it
www.cantinadonatimarco.it