

NA  
TÖ  
RA

## GEWÜRZTRAMINER DOC



TEMPERATURA/

TEMPERATURE

8-10° C

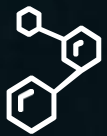


VITIGNO/

GRAPE

100%

GEWÜRZTRAMINER



COLORE/

COLOR

Giallo dorato con

Riflessi verdognoli /

Golden yellow with

greenish tinges



Vino bianco ottenuto da uve Gewürztraminer della Valle Isarco (Alto Adige). Nella Valle Isarco il Gewürztraminer si coltiva sui terrazzamenti maggiormente esposti al sole conferendo a questo vino quell'inconfondibile aroma e quelle caratteristiche che lo hanno reso uno dei più pregiati vini bianchi.

Si caratterizza da un sapore pieno e una notevole struttura, un profumo decisamente aromatico con inconfondibile bouquet di rose e spezie.

*White wine made from Gewürztraminer grapes from the Isarco Valley (South Tyrol). In the Isarco Valley, Gewürztraminer is grown on the terraces most exposed to the sun, giving this wine that unmistakable aroma and characteristics that have made it one of the finest white wines.*

*It is characterized by a full flavor and a remarkable structure, a decidedly aromatic scent with an unmistakable bouquet of spices and roses*

Formati disponibili/ Available Formats:

0.75 L

NA  
TÖ  
RA

## GEWÜRZTRAMINER DOC

### SCHEDA INFORMATIVA / INFORMATION SHEET

VINO / WINE:	Gewürztraminer DOC
COLORE / COLOR:	Giallo dorato con riflessi verdognoli <i>Golden yellow with greenish tinges</i>
VITIGNO / GRAPE:	100% Gewürztraminer
ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA:	Valle Isarco (Alto Adige), altitudine 400/750 mt. <i>Valle Isarco (South Tyrol), 400/750 m altitude.</i>
SUOLO / SOIL:	Terreni alluvionali ghiaiosi, contenenti diorite e quarzofillite, ricchi di scheletro <i>Alluvial gravel soils, containing diorite and quartzofillite, rich in skeleton</i>
CLIMA / CLIMATE:	Freddo e temperato, con elevate escursioni termiche <i>Cold and temperate, with high thermal excursions</i>
VINIFICAZIONE/ VINIFICATION:	Lavorazione e pigiatura delicate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione sulle fecce nobili in acciaio <i>Delicate pressing, fermentation at controlled temperature and maturation on fine Lees in stainless steel tanks</i>
CONSERVAZIONE/ STORING:	in ambiente buio e a temperatura costante, comunque non superiore a 15°. 3-5 anni <i>In dark room at constant temperature not exceeding 15°. 3-5 year</i>
GRADAZIONE ALCOLICA/ ALCOHOL CONTENT:	13,50% vol.
ZUCCHERI RESIDUI / RESIDUAL SUGAR	2,9 g/l
ACIDITÀ / TOTAL ACIDITY	5,9 g/l

\*L'azienda è da sempre sensibile all'impiego dei solfiti, per questo ne utilizza solamente circa il 50% del limite concesso. *The company has always been conscientious about the use of sulphites, which is why it only uses about 50% of the allowed limit.*

L'azienda garantisce che tutte le varie fasi di lavorazione sono eseguite secondo il metodo HACCP, in ottemperanza delle disposizioni di legge riguardanti l'igiene dei prodotti alimentari e l'autocontrollo. (D.L. 155 dal 26 maggio 1997).

The company guarantees that all the various phases of production are carried out in accordance with the HACCP methods, in compliance with the hygiene regulations of food products (Regulation 155 of the 26th May 1997).