

## GEWÜRZTRAMINER TRENINO DOC “GAGGIO”



Uva accuratamente selezionata di Traminer aromatico coltivata nei vigneti del Trentino

- Carefully selected Aromatic Traminer grapes from Trentino
- Sorgfältig ausgewählte Gewürztraminer-Trauben aus den Weinbergen in Trentino



Breve macerazione a freddo del mosto sulle bucce prima della fermentazione, poi sosta del vino sui lieviti fini per almeno 4 mesi

- Short cold maceration of the grape skins in the must, contact on its lees for at least 4 months
- Kurze Kaltmazeration vor der Gärung und mindestens 4 Monate auf der Feinhefe vor der Abfüllung



Giallo paglierino con riflessi dorati

- Straw yellow with gold strikes
- Strohgelb mit gelblichen Reflexen



Particolarmente intenso e fine, con ottima complessità aromatica data dai sentori varietali dell'uva di origine, con note di frutta esotica e agrumi, floreale di rosa e miele

- Particularly intense and refined, with excellent aromatic complexity given by the grape varietal aromas with clear notes of tropical and citrus fruits, rose petal and honey
- Duftend und fein, mit ausgezeichneter aromatischer Komplexität, die zu den typischen Aromen dieser Rebsorte zu verdanken ist, mit Noten von exotischen Früchten, Rose und Honig



Vino secco e morbido, di ottima freschezza, sapidità e mineralità, di raffinato equilibrio e persistenza

- Particularly intense and refined, with excellent aromatic complexity given by the grape varietal aromas with clear notes of tropical and citrus fruits, rose petal and honey
- Duftend und fein, mit ausgezeichneter aromatischer Komplexität, die zu den typischen Aromen dieser Rebsorte zu verdanken ist, mit Noten von exotischen Früchten, Rose und Honig



Perfetto come aperitivo, si adatta molto bene a foie gras e a piatti di pesce o crostacei, prosciutto crudo o lardo, molto interessante l'abbinamento con piatti speziati

- Perfect as an aperitif, great match with foie gras, fish and shellfish, Parma ham and cured meats, interesting if paired with spicy dishes
- Hervorragend als Aperitif, perfekt zu Foie gras, Fischgerichten, Krebstieren, Parmaschinken oder Speck, sehr interessant mit würzigen Gerichten



Per una degustazione ottimale si consiglia una temperatura di servizio 10-12° C

- Enjoy it at 10-12°C for the best tasting experience
- Empfehlenswert und ideal bei 10-12° C

