

# GEWÜRZTRAMINER

## UVE

Traminer Aromatico

## ZONA DI PRODUZIONE

Val di Cembra

esposizione sud/ovest

altitudine 600 m s.l.m.

## GRADAZIONE ALCOLICA

vol % 13,50

## FORMATO

lt. 0,75

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8/10 gradi

## ALLEVAMENTO

Guyot

## MATURAZIONE

9 mesi in serbatoio Inox

## AFFINAMENTO

2 mesi in bottiglia

## ESAME ORGANOLETTICO

Colore giallo oro,  
sentori di speck e rosa  
canina, aromatico dal sapore  
pieno e strutturato con  
leggero retrogusto di  
mandorla



M A S O  
CIAMBERLAIN