



TENUTA WEGER GEWÜRZTRAMINER Gewürztraminer Doc

Vitigno: Gewürztraminer

Zona: Cornaiano – collina d’Oltredige a 435m s.l.mare
ottima esposizione solare

Coltivazione: Guyot (spalliera)

Resa: 80q.li/ettaro

Vinificazione: fermentazione in serbatoi d’acciaio a
temperatura controllata

Vendemmia: metà settembre

COLORE: Giallo paglierino con riflessi dorati

AROMA: spiccatamente aromatico

SAPORE: Corposo, speziato dal sapore pieno.

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, si sposa
particolarmente con i frutti di mare e crostacei,
eccellente con formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°C

GRADO DI SERVIZIO: 13,5%vol.

