



ELFENBERG

GEWÜRZTRAMINER



Le viti sono allevate a pergola trentina su terreni di origine porfirica e calcarea ad un'altitudine di 500 m s.l.m.

Raccolta e selezione manuale delle uve con pigiatura soffice. Arrivati a maturazione fenolica, i grappoli sono lavorati in atmosfera controllata per preservare la loro componente aromatica che in questo vitigno è molto marcata. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata a 16°C. La bassa temperatura contribuisce ad apportare al vino un aroma unico e inconfondibile.

Caratteristiche: al palato presenta la sua struttura aromatica, dove il sapore fruttato fresco e la vivace acidità, affiancati dalle note minerali, lasciano un retrogusto tondo e persistente. Al naso, leggere sfumature speziate di chiodi di garofano, petali di rosa e note fruttate di lychee, il mango e citronella donano al vino armonia e persistenza.

*Temperatura di servizio: 12° C*

*Gradazione alcolica: 14%*

*Calice: Borgogna*

*Abbinamenti consigliati: formaggi erborinati o gorgonzola delicato. Pesce spada alla griglia, piatti asiatici con giusto equilibrio di acidità.*