

Castel Firmian Riserve e Superiori

Gewürztraminer

TRENTINO DOC

Tipico vitigno mitteleuropeo, si è diffuso in Trentino esprimendo la sua aromaticità caratteristica.



Zona di produzione

Questo Gewürztraminer Superiore nasce da una selezione di uve dei migliori vigneti coltivati sulle nostre colline a diverse altitudini comprese fra i 300 e i 450m. I terreni sciolti di origine calcarea conferiscono una elegante struttura e una grande ricchezza aromatica generati dalla macerazione a freddo e dall'affinamento "sur lies".

Uve Gewürztraminer

Caratteristiche organolettiche

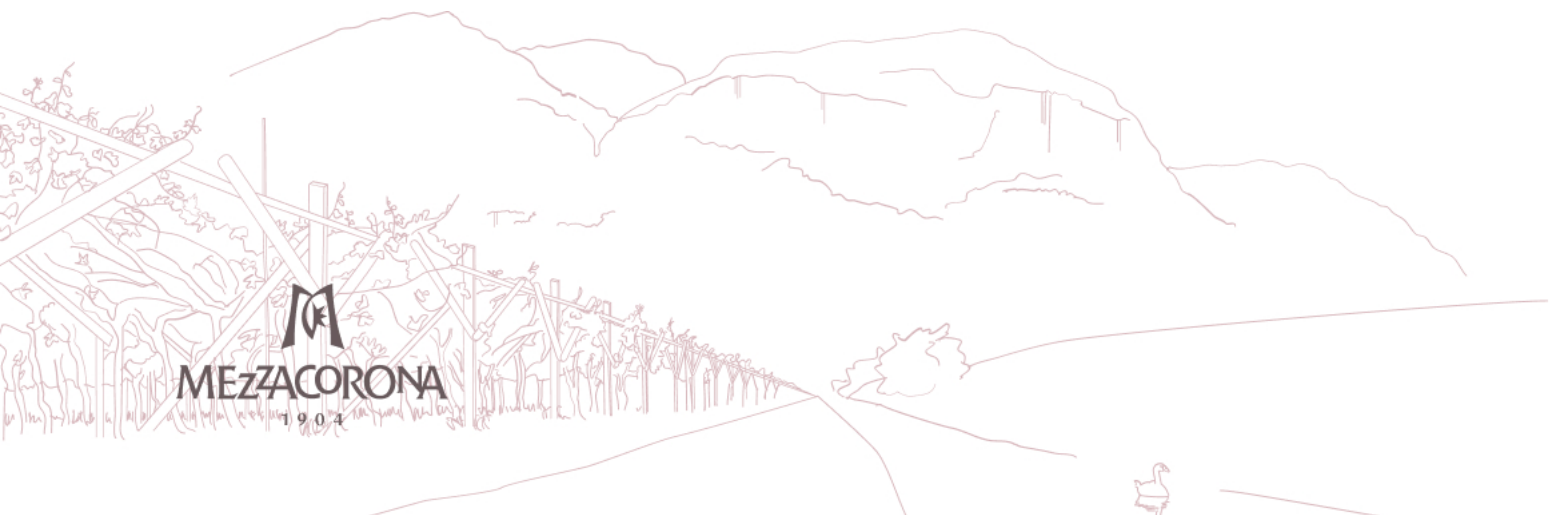
Vino dal colore giallo paglierino intenso con riflessi ambrati conferiti dal prolungato contatto con la buccia dell'uva. Si distingue per il tipico profumo floreale con note di frutta tropicale e di fiori selvatici come la rosa canina. Al palato è pieno, morbido ed equilibrato.

Grado alcolico

14%

Temperatura di servizio

8-10°C




MEZZACORONA
1904

Castel Firmian Riserve e Superiori

Gewürztraminer

TRENTINO DOC

Riconoscimenti

CASTEL FIRMIAN RISERVE E SUPERIORI Gewürztraminer 20
- 93 PTS. - Annuario dei migliori vini italiani (Luca Maroni) - 2021

CASTEL FIRMIAN RISERVE E SUPERIORI Gewürztraminer 20
- 94 PTS. - 5 Star Wines - 2023

CASTEL FIRMIAN RISERVE E SUPERIORI Gewürztraminer 20
- 94 PTS. - I migliori vini Italiani (Luca Maroni) - 2023

