

MASO POLI

GEWÜRZTRAMINER DOC



ZONA DI PRODUZIONE E VINIFICAZIONE :

Proviene da vigneti in convenzione sulla collina di Martignano che sovrasta la città di Trento a ca. 300 mt/slm. Si tratta di una zona stupenda per l'eccezionale esposizione che permette un'ottimale maturazione delle uve. I suoli sono ricchi di argilla su base calcarea e la forma di allevamento è a Gouyot. La vendemmia viene posticipata il più possibile in modo da raccogliere uve molto mature e con elevata carica aromatica. Dopo la raccolta manuale e una accurata selezione delle uve si procede ad una macerazione a freddo a cui segue una pressatura soffice, una fermentazione a temperatura controllata in acciaio e un affinamento sui lieviti per 6 mesi circa.

VITIGNO :

Traminer Aromatico : si presenta con un grappolo piuttosto piccolo, compatto, corto a volte alato, di colore ambrato – rosato con una polpa carnosa e di sapore aromatico.

ESAME ORGANOLETTICO :

Colore giallo paglierino tendente al dorato e tendenzialmente carico. Profumo aromatico, intenso, caratteristico e inconfondibile. Dal sentore di rose, spezie, e frutti esotici, in particolare l'inconfondibile nota di Litchy. Il sapore è aromatico, fine, delicato e di struttura piena, con un piacevole retrogusto.

CONSUMO OTTIMALE :

Il periodo ottimale per il consumo è nell'arco di due – tre anni dall'imbottigliamento.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI :

Intenso come aperitivo , si accompagna a risotti alle mele, prosciutto crudo e fichi, melone, patè vari e mousse, gamberi e crostacei in generale e carni bianche..

TEMPERATURA :

10° - 12° C. Stappare al momento del servizio .