



ERIC ROMINGER



Nome: GEWURZTRAMINER

Regione: ALSAZIA

Denominazione: AOC ALSAZIA

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% GEWURZTRAMINER

Formati: 750 ml.

Coltura: i vigneti sono nella Vallée Noble caratterizzata da tanto sole e terreni con forte presenza di arenarie, in queste condizioni si sviluppa un Gewurztraminer con note spinte di fruttato. La vigna è coltivata con particolare rispetto per l'ambiente. Si utilizzano solo concimi naturali e la protezione della vite dalle malattie avviene con i prodotti consentiti dall'agricoltura biologica.

In cantina:

Raccolta manuale con selezione delle uve: l'uva viene versata direttamente nella pressa pneumatica, la spremitura è lunga per favorire la macerazione pellicolare. La fermentazione avviene spontanea e il vino sosta alcuni mesi sui lieviti fini.

Caratteristiche: Vino con note fruttate piacevolmente piccante e nette, al palato esprime finezza e delicatezza, lascia una sensazione ampia e dolce.

Servizio: 10-12 °C

B.eVi - Emozioni Oltre Il Gusto Via A. Milani, 23 - 37124 Verona
www.emozionioltreilgusto.com / bevi@emozionioltreilgusto.com
FB: Bevi - Emozioni oltre il gusto / Instagram: [@emozionioltreilgusto](https://www.instagram.com/emozionioltreilgusto)