



Tenuta Weger Gewürztraminer Maso delle Rose Alto Adige Doc

Vitigno: Gewürztraminer

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

Coltivazione: Guyot (spalliera)

Resa: 60q.li/ettaro

Appassimento: in cassette di plastica fino a febbraio
dell’anno seguente

Affinamento: il vino matura sui propri lieviti per alcuni
mesi sia in acciaio che nelle botti di rovere francese Dopo
l’assemblaggio (50% in acciaio e 50% nel legno) il vino si
affina per altri 6 mesi in bottiglia prima di essere messo
in commercio.

Vinificazione: Breve macerazione a freddo,
fermentazione in serbatoi d’acciaio a temperatura
controllata

Vendemmia: metà-fine settembre settembre

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati

Aroma: spiccatamente aromatico e speziato con note di
noce moscata, cannella, rose, cipresso e miele

Sapore: corposo, speziato dal sapore pieno e lunga
persistenza

Abbinamenti: ideale come aperitivo, si sposa
particolarmente con i frutti di mare e crostacei,
eccellente con formaggi stagionati e cucina asiatica

Temperatura di servizio: 14°C

Gradazione alcolica: 14%Vol.

