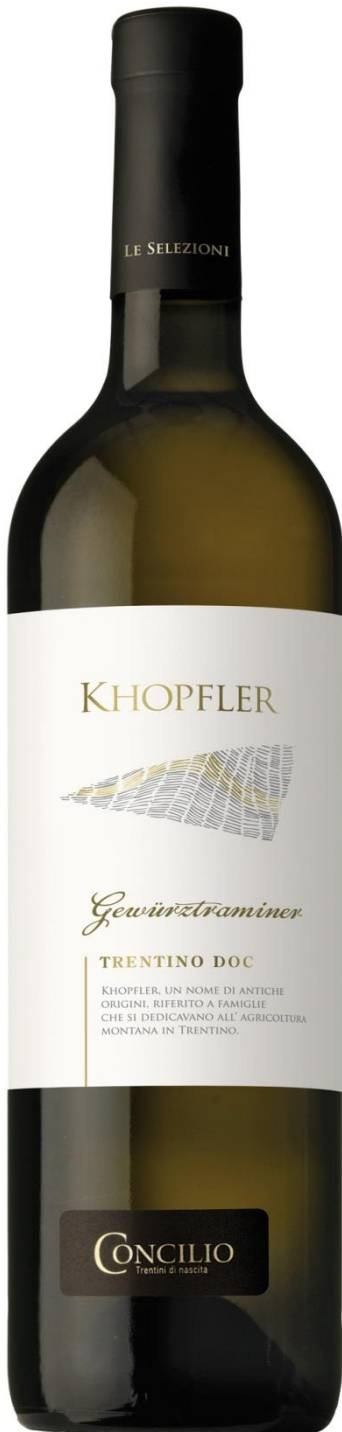


# LE SELEZIONI KHOPFLER

## *Gewürztraminer*



### TRENTINO DOC

KHOPFLER UN NOME DI ANTICHE ORIGINI, RIFERITO A FAMIGLIE CHE SI DEDICAVANO ALL'AGRICOLTURA MONTANA IN TRENTINO.

### DOC TRENTINO.

La zona produttiva si identifica con il Trentino viticolo. In essa il Traminer, vitigno originario di latitudini più fredde (Alsazia - Francia), raggiunge buoni risultati nella bassa collina, su terreni asciutti, costantemente ben ventilati e ben soleggiati.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO.

Il periodo della vendemmia va scelto con cura, per cogliere il momento di maggior accumulo delle sostanze aromatiche e zuccherine. Le uve raccolte a mano sono pressate dopo una breve macerazione a freddo: il mosto si fa fermentare in recipienti di acciaio di media capacità e per un 5% in barrique di legno francese; il vino si lascia sulla feccia nobile per qualche tempo, per esaltarne le caratteristiche aromatiche, quindi si prepara per l'imbottigliamento.

### DATI ANALITICI.

Alcool 14% vol.  
Acidità 5,2 g/l.

### DATI SENSORIALI.

Colore giallo intenso, profumo aromatico da rosa moscata, sapore pieno, caratteristico, aromatico e persistente. Al palato è armonico, rotondo e di lunga persistenza.

### APPREZZABILITÀ.

Vino molto elegante da bere in qualsiasi momento. Si presta ad accostamenti insoliti e lega con piatti di pesce guarniti da salse saporite, ma anche con formaggi da fine pasto. Da il meglio di sé dopo almeno un anno in bottiglia. Temperatura di servizio: 12°C.