



ACQUISTATO IL

Gewürztraminer Trentino DOC "Tramonti"

2022

Profumi tropicali dall'Alto Adige



Svinando

C'è un momento preciso della giornata che precede il tramonto chiamato comunemente "ora d'oro". Non è un caso infatti la scelta del nome "tramonti" da parte di Marco Donati. Il colore riluce bellissime sfumature dorate nel bicchiere, armonico al naso con sentori di frutta a polpa gialla dolce, sfumature di fieno secco, speziatura di chiodi di garofano, vaniglia, scorza di lime e rose gialle fresche. Il gusto è rotondo e cremoso, bilanciato da una freschezza che lo rende un vino ancora esuberante e per nulla stucchevole.

L'esperienza e la bravura di Marco Donati ci conducono in un viaggio nei Tropici del profumo, con un Gewurztraminer, il Tramonti, profumatissimo e di ottimo corpo, ma allo stesso tempo "addomesticato" da una finezza stilistica di grandissimo fascino. Una garanzia! La Cantina Donati, presente dal 1863, è una delle più antiche del Trentino. Ci troviamo a Mezzocorona, nel cuore del Trentino più affascinante, nella Piana Rotaliana, quell'insieme di valli, montagne e colline che Cesare Battisti definì il più bel giardino vitato d'Europa. I vini prodotti sono ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti di proprietà ubicati nelle zone più vocate del Trentino: oltre alla Piana Rotaliana, le colline di Trento, la Valle dei Laghi, e la Vallagarina. L'azienda Donati è riconosciuta come un punto di riferimento della tradizione enologica trentina, da sempre impegnata nella valorizzazione di un patrimonio viticolo di eccellenza. Centocinquanta anni fa Luigi Donati iniziò una storia che prosegue ancora oggi con Marco, enologo appassionato. Marco Donati, insieme alla moglie Emanuela e alla figlia Elisabetta prosegue nella direzione dell'obiettivo che si è prefisso: produrre vini interpreti del territorio e capaci di emozionare ad ogni sorso.

La Vigna	
Terreno	Morenico
Esposizione	Sud, 350-450m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6250 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Trentino
Uve	Gewurztraminer 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
Abbinamento	Si accompagna felicemente ai formaggi a pasta cotta e a crostacei di ogni tipo, ottimo come aperitivo
Vinificazione	Pigiatura soffice al fine di mantenere inalterati i caratteri di tipicità, fermentazione a temperatura controllata, maturazione in recipienti di acciaio fino all'imbottigliamento
Sensazioni	Dal colore giallo dorato, rispecchia in pieno le caratteristiche varietali del vitigno. Profumi floreali e sensazioni calde con una buona alcolicità accompagnata da un corpo importante e un finale equilibrato dall'acidità contenuta.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821