

Gewürztraminer Villa Schmid

Vino



Nome	Gewürztraminer Villa Schmid
Denominazione	Mitterberg IGT
Linea qualità	Villa Schmid
Vitigno	100% Gewürztraminer
Zona di provenienza	Laste basse/Renon – Alto Adige
Coltivazione	Impianti a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Fermentazione in acciaio inox e affinamento in barrique

Descrizione e informazioni

Il nostro **Gewürztraminer VILLA SCHMID** cresce a circa 500 metri di altitudine. Questa posizione conferisce particolare freschezza a un vitigno naturalmente aromatico, permettendo ai suoi profumi caratteristici di esprimersi con finezza ed equilibrio. Dopo un giorno di macerazione sulle bucce, il mosto viene separato e prosegue la fermentazione senza le bucce, come avviene per un classico vino bianco. L'affinamento avviene in acciaio inox e per il **30% in barrique usate**. Nasce così un Gewürztraminer elegante, dalla fine aromaticità, frutto equilibrato e bella struttura – espressivo, senza essere opulento. **Un Gewürztraminer dal carattere alpino – un vino per momenti speciali.**

Abbinamenti

Il nostro **Gewürztraminer VILLA SCHMID** accompagna particolarmente bene piatti aromatici e ricchi di carattere. Si abbina splendidamente allo Speck altoatesino, ai formaggi di montagna stagionati e a piatti saporiti e speziati.
Temperatura di servizio ideale: 10 °C.