

MOSER

WARTH  
GEWÜRZTRAMINER  
2025

Il Gewürztraminer è una delle varietà aromatiche più conosciute. Questo vitigno richiede un clima continentale ed esposizioni collinari. Il grappolo si distingue per il suo colore rosa che lo rende unico all'aspetto. I vini che ne derivano hanno un colore giallo carico con un elevato grado alcolico, distintivi per aromaticità e gusto pieno. Maso Warth è un terroir ideale per la sua coltivazione.



denominazione:

DOC Trentino Traminer Aromatico.

uve e zone di produzione:

Uve Gewürztraminer, coltivate sui terreni collinari della Valle dell'Adige.

età media dei vigneti:

15 - 25 anni.

terreno:

Calcareo.

vinificazione:

Vendemmia manuale con selezione delle uve, fermentazione alcolica e affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in vasche di acciaio inox al fine di preservare la freschezza e l'aromaticità tipiche di questa varietà.

note organolettiche:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo aromatico con sentori speziati di garofano e cannella. Gusto morbido con un finale leggermente amarognolo.

produzione:

10.500 bottiglie.