

GEWÜRZTRAMINER

“CROS DEL MONT”

Il colore di questo vino è inequivocabilmente giallo dorato; al naso troviamo aromi di cannella, di petali di rosa, di nocciole e di frutto della passione. E tutto questo continua al palato: elegante, raffinato, quasi cremoso con una piacevole acidità che fa da contorno. Le prominenti note di rosa canina si amalgamano perfettamente con quelle di pesca selvatica. Un vino con una personalità forte, ben bilanciato e vocato all'invecchiamento.

| | |
|---------------------------------|---|
| Vitigno | Gewürztraminer |
| Collocazione | Località “Cros del Mont” di Lasino, a 500 m s.l.m. con esposizione sud-ovest |
| Composizione del terreno | Dolomia, carbonato di calcio e magnesio |
| Sistema di allevamento | Guyot |
| Resa | 45 hl/ha |
| Vinificazione | Dopo una macerazione a freddo di circa sei ore, le uve vengono gentilmente pressate. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino matura in vasca per cinque mesi circa e viene successivamente imbottigliato |



GEWÜRZTRAMINER “CROS DEL MONT”

The colour of this wine is unmistakably golden yellow; on the nose the classic presence of cinnamon, rose petals, nutmeg, cloves and lychees. All this carries on in the palate; elegant, soft, almost creamy with a pleasant crispy acidity. Prominent perfume of canina rose blends well with notes of wild peach. It is a gem specially if you are looking for a wine balanced in aromas and flavours, with a distinguished personality and a good aging potential.

| | |
|------------------------------|---|
| Grape varietal | Gewürztraminer |
| Vineyard location | “Cros del Mont” zone in Lasino, at 500 m a.s.l. with southwest exposure |
| Soil type | Dolomia, calcium and magnesium carbonate |
| Vine training system | Guyot |
| Yield | 45 hl/hectare |
| Winemaking techniques | Grapes are gently pressed after a cold maceration of six hours. Fermentation takes place at a controlled temperature. The wine is matured in stainless steel tanks for five months and then bottled |

GEWÜRZTRAMINER “CROS DEL MONT”

Rosenblätter, Maracuja und wilder Pfirsich... Die Farbe dieses Weins ist unverkennbar goldgelb; In der Nase finden wir Aromen von Zimt, Rosenblättern, Haselnüssen und Maracuja. Und das alles setzt sich am Gaumen fort: elegant, raffiniert, fast cremig mit einer angenehmen Säure geben den Rahmen. Die markanten Noten von Wildrose mischen sich perfekt mit denen von Wildpfirsich. Ein Wein mit einer starken Persönlichkeit, gut ausbalanciert und zum lagern geeignet.

| | |
|-----------------------------|--|
| Rebsorte | Gewürztraminer |
| Lage | “Cros del Mont” Lasino, 500 m. ü. d. M. Mit südwestliche Ausrichtung |
| Bodenzusammensetzung | Dolomia, Calcium und Magnesiumcarbonat |
| Aufzuchtssystem | Guyot-System |
| Ertrag | 45 hl/ha |
| Vinifizierung | Nach einer sechsständigen Kaltmaischung werden die Trauben schonend gepresst. Die Gärung erfolgt in Stahl bei kontrollierter Temperatur. Der Wein reift etwa fünf Monate im Edelstahltank und wird dann in Flaschen abgefüllt. |