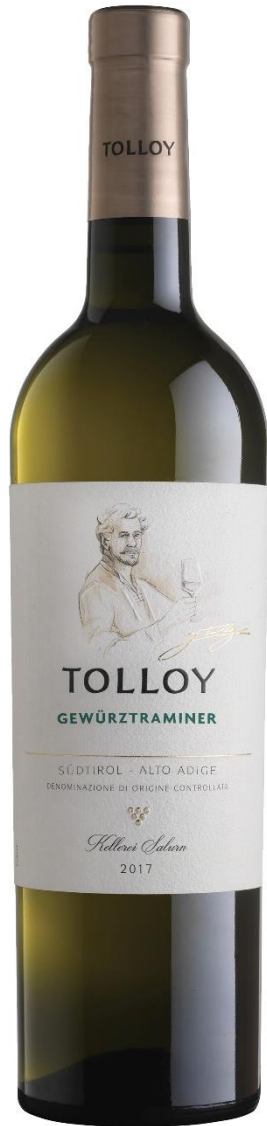


# TOLLOY



## **GEWÜRZTRAMINER** ALTO ADIGE DOC

Prodotto solo con uve dei nostri vigneti coltivate in Alto Adige sulla media collina a Pochi di Salorno.

### **VARIETÀ E VINIFICAZIONE**

È caratterizzato da piccoli grappoli con acini di colore rosato tendenti al bronzeo. Dal gusto spiccatamente aromatico, si distingue per i profumi tipici varietali, la morbidezza e l'equilibrio. Vinificazione in bianco con macerazione a freddo e fermentazione a 18-20 °C.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Profumo: aromatico, caratteristico, leggermente speziato con note di frutta matura.

Sapore: secco, armonico, pieno ed elegante.

### **ABBINAMENTI**

Primi piatti, secondi a base di crostacei, asparagi, formaggi saporiti a pasta cotta.

**GRADO ALCOLICO** 13,5 %

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10-12°C