



Disegno in etichetta di Marco Arman

Gewürztraminer

Il Gewürztraminer o traminer aromatico è il vino più aromatico prodotto da Zanutelli. Il vitigno, nato da incroci di vitigni selvatici dell'Europa centrale, esprime molto bene la componente aromatica e zuccherina in climi freddi di montagna.

VITIGNI: Gewürztraminer in purezza

VIGNETI: Piàgge (Cembra)

ALLEVAMENTO: guyot tra 500 e 600 metri s.l.m.

TERRENO: argilloso

PRODUZIONE UVA: 60 q.li/ha

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: in acciaio inox a temperatura controllata, in bottiglia

COLORE: giallo carico con riflessi color oro

PROFUMO: fruttato, aromatico con sentori di rosa, spezie e frutti esotici quali il lychee

GUSTO: sapore pieno, strutturato con leggero retrogusto di mandorla

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Il

Gewürztraminer è uno dei vini ideali per

l'aperitivo e ben si accompagna al pesce, ai

crostacei, ai frutti di mare ed ai piatti speziati tipici della cucina asiatica

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

“Legare” la vigna con i vimini è un atto che racchiude una conoscenza antica tramandata da generazioni lontane. Implica un contatto manuale ed un'abilità che nella ripetizione si adatta singolarmente al tralcio, al sostegno, al filo.

Il movimento è nuovo ogni volta e si esplica in gesti originali e unici, come spesso succede al contadino.

E' cura, attenzione e rispetto, come esige l'arte di amare.

Valle di Cembra, aspra e forte, dall'inconfondibile aspetto. Terreni coltivati a vite su audaci terrazzi che sembrano sfidare le leggi di gravità. Suggestivo alternarsi di docili colline e ripidi pendii in equilibrio sul torrente Avisio: un ambiente con il quale l'uomo si è confrontato con sacrificio e umiltà, e che ha coltivato fin dal tempo preromano dei Reti.

La Società Agricola Zanutelli si inserisce nella storia di questo territorio con impegno e spirito di innovazione per ottenere sempre il meglio dalla propria terra. Tutto il processo, coltivazione e raccolta, vinificazione e imbottigliamento, viene seguito direttamente da persone esperte e preparate della famiglia. Il rispetto delle preziose tradizioni garantisce la qualità dell'intera gamma di vini prodotti, dai classici alle nuove proposte.