

ORO DI BAC

Goldtraminer

Goldtraminer – Incrocio Rigotti 84-11, vitigno ottenuto nel 1947 dal ricercatore Rebo Rigotti per incrocio delle

varietà Gewürztraminer e Trebbiano toscano.

La tesi di Sonia si è occupata proprio del comportamento di questo vitigno in appassimento.

Profumo aromatico, intenso, con sentori che ricordano la frutta sovramatura e la rosa .

In bocca si presenta vellutato, dolce e con una piacevole freschezza.

Da degustare ad una temperatura di 8-10°C, ottimo l'abbinamento con dessert e con formaggi.



ORO DI BAC		Vigneti delle Dolomiti Goldtraminer I.G.T.	
UVE	Goldtraminer 100 %		
VENDEMMIA	29 ottobre 2015		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 320 g/l	acidità totale: 5,2 g/l	pH: 3,56
VINIFICAZIONE	Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna. Appassimento in vigna. Pressatura dell'uva intera, fermentazione alcolica e affinamento in acciaio.		
IMBOTTIGLIAMENTO:	maggio 2016		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol : 13,0 % Vol acidità totale: 4,6 g/l zuccheri residui: 78 g/l	acidità volatile: 0,78 g/l pH : 3,70	