

RAZER 2018

Gewürztraminer

Cristallino, colore giallo paglierino con tonalità tra il verdolino ed il dorato.
Profumo sottile, delicato e seducente con una piacevole sensazione che ricorda i fiori di tiglio, la rosa, la frutta esotica matura e lo speziato di chiodi di garofano.
Al gusto è fragrante, armonico ed equilibrato, morbido e vellutato con discreta persistenza aromatica.



RAZER 2018 Gewürztraminer D.O.C.			
UVE	Traminer Aromatico 100 %		
VENDEMMIA	20 settembre 2018		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 240 g/l	acidità totale: 5,2 g/l	pH: 3,45
VINIFICAZIONE	Fermentazione alcolica in vasca d'acciaio a temperatura di 18 °C. Maturazione per 8 mesi in vasca d'acciaio		
IMBOTTIGLIAMENTO:	maggio 2019		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcool: 14% Vol acidità totale: 4,70 g/l	acidità volatile: 0,35g/l pH : 3,47	

