

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.



		Vigneti delle Dolomiti Goldtraminer I.G.T.	
UVE	Goldtraminer 100 %		
VENDEMMIA	9 novembre 2016		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri: 325 g/l	acidità totale: 6 g/l	pH: 3,53
VINIFICAZIONE	Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna. Appassimento in vigna. Pressatura dell'uva intera, fermentazione alcolica e affinamento in acciaio.		
IMBOTTIGLIAMENTO:	maggio 2017		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol: 13,75 % Vol acidità totale: 5,17 g/l zuccheri residui: 76 g/l	acidità volatile: 0,51 g/l pH : 3,64	