

# 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                           | 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<br>acidità totale: 5,17 g/l<br>zuccheri residui: 76 g/l   | acidità volatile: 0,51 g/l<br>pH : 3,64 |          |