

# 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	8 novembre 2017		
DATI ANALITICI DELL'UVA	Zuccheri: 346 g/l	acidità totale: 5,8 g/l	PH: 3,5
VINIFICAZIONE	Vendemmia manuale in cassetta con selezione in vigna. Appassimento in vigna. Pressatura dell'uva intera, fermentazione alcolica e affinamento in acciaio.		
IMBOTTIGLIAMENTO:	maggio 2018		
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcool: 13,15 % Vol acidità totale: 5,17 g/l zuccheri residui: 98 g/l	acidità volatile: 0,68 g/l pH : 3,6	