



LIBERWINES



PIETRAMONTIS GEWURZTRAMINER

D.O.C. 2018

Uva: 100% Gewurztraminer

Amadurecimento: Sem
passagem por madeira

Graduação Alcoólica: 14%

Temperatura: 10 - 12°C

Vinícola: Villa Corniole

Enólogo: Mattia Clementi

Origem: Trentino, Itália



Notas de Prova: Cor amarelo palha intenso, com reflexos verdosos. Ao nariz é fresco e frutado, com ligeira nota de fruta tropical e de baunilha. Na boca, é rico, pleno, fresco, mineral e persistente.



Técnica de Vinificação: Uvas selecionadas e colhidas manualmente. Fermentação em inox e uma pequena parte em barrica. Amadurecimento de alguns meses em garrafa antes de ser comercializado.



Harmonize com: Aperitivo ou canapés recheados com queijos saborosos. Patê de fígado de ganso ou peixe cru. Vai bem com mariscos, aspargos e entradas apimentadas.