

EMILIANA

ORGANIC  VINEYARDS

Natura è il simbolo delle cantine biologiche Emiliana. Così come nel passato, anche oggi la produzione di questi vini si ispira alla terra, utilizzando uve nate e maturate in una delle più pregiate valli del Cile, secondo i rigorosi processi produttivi biologici.



Natura Gewürztraminer

ZONA DI PRODUZIONE

Rapel valley.

UVE IMPIEGATE

100% Gewürztraminer.

TECNICA DI PRODUZIONE

Dopo la raccolta manuale, che avviene nella prima settimana di marzo, le uve vengono pressate molto delicatamente. Segue la fermentazione alcolica in tini d'acciaio a temperature controllate (16°), al termine della quale il vino riposa su un letto di fecce fini per un mese. In seguito il vino affina in tini d'acciaio per 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino, limpido.
Profumo: Al naso presenta note floreali di gelsomino e di rose, unite ad un leggero aroma di erbe mediche e di agrumi.
Sapore: Acidità ben bilanciata, con un finale fresco, profumato e piacevole.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

La dolcezza di questo Gewürztraminer lo rende ideale per accompagnare l'aperitivo servito con formaggi delicati e salumi.
Ottimo in abbinamento al sushi e a dessert di frutta fresca.

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l

banfi.it

