



## **CANTHUS** Gewürztraminer Passito

*Colterenzio*

### **Descrizione:**

questo Gewürztraminer passito giallo oro è un vino di alta concentrazione e intensità. Il suo aroma ricorda i frutti esotici come il mango e l'ananas. Chiaramente riconoscibili sono anche la frutta secca e le note di caramello. In bocca suscita un'incredibile varietà di sensazioni: freschezza, vivacità, eleganza e pienezza.

### **Abbinamento:**

il Gewürztraminer passito è eccellente abbinato a dolci e formaggi erborinati ma, anche a fegato grasso (foie gras).

**Temperatura di servizio:** 10° C.

### **Vitigno:**

Gewürztraminer

### **Zona:**

vigneti scelti di Cornaiano ad un'altitudine di c.a. 450 m. s.l.m. Terreni secchi sabbioso-ghiaiosi di origine morenica di media struttura.

### **Vinificazione:**

le uve mature vengono vendemmiate alla fine di settembre in piccole cassette e lasciate appassire in un locale ben areato fino alla metà di gennaio. Il passaggio in pressa viene eseguito a mano e con grande cura.

Ad una sedimentazione naturale del mosto, segue una fermentazione ad una temperatura controllata di ca. 16° C per alcuni mesi. Un anno dopo la vendemmia, il vino viene imbottigliato con cura.



**37,5 cl**