



ALTO ADIGE  
GEWÜRZTRAMINER  
DOC 2011

**Uve**  
Gewürztraminer

**VINO**

**Colore**  
giallo dorato chiaro

**Odore**  
elegantemente aromatico e caratteristico  
con petali di rose e garofani, leggermente  
affumicato con sentore di speck

**Sapore**  
struttura invitante, elegante e pieno, fresco  
e giovane, di pronta beva, aromatico e  
delicato nel retrogusto

**Vigneti**

Appiano e Bassa Atesina, 200-420 metri sul  
livello del mare / terreni sabbiosi ben  
arieggiati con esposizione sud-est / potatura  
Gujot

**Vinificazione**

fermentazione del mosto in recipienti  
d'acciaio inossidabile a temperatura  
controllata di 19°C per una settimana  
affinamento in botti d'acciaio inossidabile

**Abbinamenti**

con pollo arrosto speziato, bollito di manzo  
con tuberi, cucina asiatica, piatti aromatici  
preparati nel WOK, fegato arrostito con  
fettine di mela, Lebkuchen (biscotti speziati)

...

**Temperatura di servizio:** 13-15°C

**Conservabilità:** entro 3 anni

Gradazione alcolica: 14,00 % Vol.

Acidità totale: 4,60 g/l

Zuccheri residui: 6,80 g/l

Tenuta | Cantina Convento  
**MURI-GRIES**



Piazza Gries nr. 21  
39100 Bolzano - ITALY  
T. +39 0471 282287  
F. +39 0471 273448  
[www.muri-gries.com](http://www.muri-gries.com)