

# Jaroslav Osicka wines

Tramin Cervevy Gewürtztraminer | 2019  
VIN0196-19



## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS ROOTS</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>GEW RTZTRAMINER</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Libere Interpretazioni</b>
<b>ALCOL</b>	<b>12.50</b>

## Vinificazione e Affinamento

Le uve vengono vendemmiate manualmente e sono macerate per tre giorni con le proprie bucce in tini aperti prima che parta la fermentazione spontanea. Viene poi affinato sulle fecce nobili per 12 mesi in botti di rovere.  
Non è chiarificato né filtrato. Minimante dosato di solforosa.

## Descrizione vino

Al naso molto aromatico con toni floreali in combinazione con frutti tropicali con i fiori più dominanti dopo l'apertura completa, a cui si aggiungono intriganti note di miele e lime keffir. Gusto incredibilmente pieno, un caleidoscopio che cambia e si sviluppa ulteriormente man mano che si procede con la bottiglia.

