

# SCHEDE TECNICHE MASO FIORINI



## GEWÜRZTRAMINER TRENTO D.O.C.

Prodotto solo con uve Traminer dei propri vigneti coltivati nei terreni delle tenute Bruttogosto. Le uve vengono raccolte nelle ore più fredde della giornata per mantenere intatto il più possibile il profilo aromatico. Trasformate con il tradizionale metodo della vinificazione in bianco e fermentate a temperatura controllata.

**tipologia** bianco secco

**regione** trentino

**vitigno** traminer aromatico

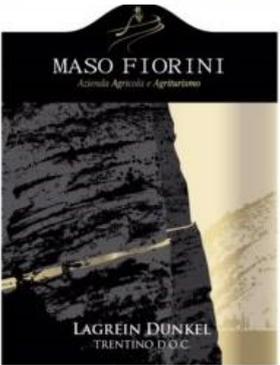
**colore** giallo paglierino

**olfatto** molto intenso e aromatico

**sapore** secco, piuttosto caldo, di lunga persistenza

**abbinamento** antipasti magri, soufflé e sfornati soprattutto a base di pesce e verdure

**temp. di servizio** 6°C



## LAGREIN DUNKEL TRENTO D.O.C.

Prodotto solo con uve Lagrein dei propri vigneti coltivati nei terreni delle tenute Bruttogosto e Linfano. Le uve vengono trasformate con il tradizionale metodo della vinificazione in rosso e il vino che si ottiene matura in acciaio e in botte di rovere.

**tipologia** rosso secco

**regione** trentino

**vitigno** lagrein

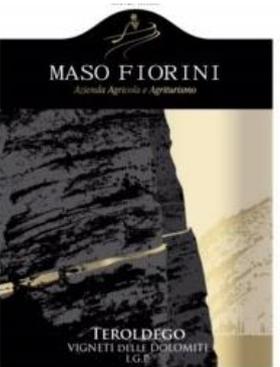
**colore** rosso granato

**olfatto** vinoso con sentori di frutti di bosco

**sapore** leggermente tannico, equilibrato

**abbinamento** carni rosse, selvaggina, polente e formaggi stagionati

**temp. di servizio** 18-20°C



## TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI

Prodotto solo con uve Teroldego dei propri vigneti coltivati nei terreni delle tenute Bruttogosto e Linfano. Le uve vengono trasformate con il tradizionale metodo della vinificazione in rosso e il vino che si ottiene matura in acciaio e in bottiglia.

**tipologia** rosso secco

**regione** trentino

**vitigno** teroldego

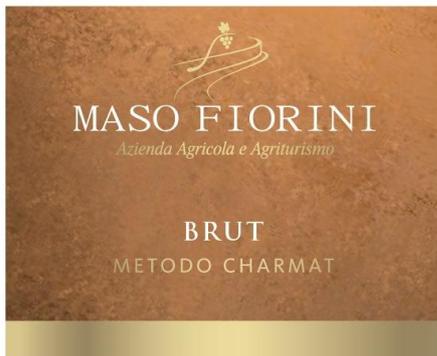
**colore** rosso granato

**olfatto** intenso, fine, floreale con aromi di viola

**sapore** secco, caldo, leggermente tannico, equilibrato

**abbinamento** arrostiti di carni bianche e rosse

**temp. di servizio** 18°C



## BRUT METODO CHARMAT

Prodotto solo con uve Chardonnay dei propri vigneti coltivati nei terreni delle tenute Bruttogosto e Linfano. Il vino ottenuto viene spumantizzato con il metodo charmat lungo.

**tipologia** spumante secco metodo charmat

**regione** trentino

**vitigno** chardonnay

**colore** giallo verdolino

**effervescenza** spuma abbondante di grana fine con numerose bollicine persistenti

**olfatto** intenso, piuttosto complesso, con aromi di lievito e crosta di pane

**sapore** secco, piuttosto fresco, giovane

**abbinamento** aperitivo, antipasti in genere

**temp. di servizio** 6°C



## TRENTO DOC MILLESIMATO MET. CLASSICO

Prodotto solo con uve Chardonnay dei propri vigneti coltivati sulla collina di Ceole. Il vino base viene spumantizzato secondo il tradizionale metodo di rifermentazione in bottiglia e matura almeno 36 mesi sui lieviti

**tipologia** spumante secco metodo classico

**regione** trentino

**vitigno** chardonnay

**colore** giallo paglierino

**effervescenza** spuma abbondante di grana fine con numerose bollicine persistenti

**olfatto** intenso, piuttosto complesso, con aromi di lievito e crosta di pane

**sapore** secco, piuttosto sapido, equilibrato

**abbinamento** aperitivo; da tutto pasto con piatti delicati e raffinati

**temp. di servizio** 6°C