

TRAMINER AROMATICO "MASO CLINGA"

QUESTO TRAMINER AROMATICO NASCE DAI VIGNI E I PEDECOLLINARI DI PRESSANO, BORGO DI LAVIS, IN LOCALITÀ CLINGA CHE DÀ IL NOME ALL'OMONIMO MASO. LA ZONA DI MASO CLINGA, INDIVIDUATA DOPO ATTENTI STUDI DI "ZONAZIONE", RAPPRESENTA IL SITO IDEALE PER LA COLTIVAZIONE DI TALE VITIGNO CHE HA ORIGINI ALSAZIANE. IL TRAMINER AROMATICO "MASO CLINGA" È UN VINO DI COLORE GIALLO PIUTTOSTO CARICO, CON UN PROFUMO AROMATICO INTENSO E CARATTERISTICO. IL BOUQUET DI GRANDE COMPLESSITÀ PRESENTA NOTE PERSISTENTI FLOREALI. AL PALATO LA SUA IMPORTANTE STRUTTURA È ACCOMPAGNATA DA UNA SPICCATO SAPIDITÀ, ELEMENTO CHE DONA A QUESTO VINO, OTTIMO EQUILIBRIO E LONGEVITÀ.



DENOMINAZIONE:	TRENTINO DOC TRAMINER AROMATICO "MASO CLINGA"
TIPO DI VINO:	BIANCO
UVE:	TRAMINER
NUMERO DELLE BOTTIGLIE PRODOTTE:	8.000
COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETI:	LAVIS, LOCALITÀ CLINGA (PRESSANO)
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA:	SUD; 300 M SUL LIVELLO DEL MARE
SUOLO:	FRANCO ARGILLOSO, DRENATO
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	PERGOLA TRENINA 4.000 VITI/ETTARO
ETÀ DELLE VITI:	25 - 30 ANNI
RESA:	70 HL/HA
DATA DELLA VENDEMMIA:	SECONDA DECADE DI SETTEMBRE
AFFINAMENTO:	3 MESI IN ACCIAIO
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	2 - 3 MESI

LA VIS
STORIE DI VITE

TRAMINER AROMATICO “MASO CLINGA”

This Traminer Aromatico is born in the foothill area of Pressano, a hamlet of Lavis, and in particular in the Clinga district, after which the Maso (mountain estate) is named.

The area of Maso Clinga, singled out after years of careful

“zonation” studies, represents the ideal setting for the cultivation of this type of vine, originally

brought from Alsace. The “Maso Clinga” Traminer Aromatico is characterized by a rather deep yellow colour and an intense and characteristic aromatic fragrance. The complex bouquet offers persistent floral notes. The well-structured palate is accompanied by a palpable flavour, which bestows excellent balance and long-life to this wine.

DENOMINATION:	TRENTINO DOC TRAMINER AROMATICO “MASO CLINGA”
WINE TYPE:	WHITE
GRAPES:	TRAMINER
BOTTLES PRODUCED:	8,000
VINEYARD LOCATION:	LAVIS, CLINGA DISTRICT (PRESSANO)
EXPOSURE AND ALTITUDE:	SOUTH; 300 M ABOVE SEA LEVEL
SOIL TYPE:	MAINLY CLAYEY, DRAINED
TRAINING SYSTEM AND PLANTING DENSITY:	TRENTINO PERGOLA 4000 VINES/HECTARE
AGE OF VINES:	25 – 30 YEARS
YIELD:	70 HL/HA
HARVEST DATE:	MIDDLE OF SEPTEMBER
AGEING PERIOD:	3 MONTHS IN STAINLESS STEEL TANKS
AGEING IN BOTTLE:	2 – 3 MONTHS

TRAMINER AROMATICO “MASO CLINGA”

Dieser Gewürztraminer entsteht in den Weinbergen am Fuß der Hügel von Pressano, einem Ort bei

Lavis, am Ort Clinga, nach dem der auch der Bergbauernhof heißt.

Die Zone um Maso Clinga, die nach sorgfältigen

“Zonierungsuntersuchungen” ausgemacht worden ist, ist der ideale Standort zum Anbau dieser Rebsorte elsässischen Ursprungs.

BEZEICHNUNG:	TRENTINO DOC TRAMINER AROMATICO “MASO CLINGA”
ART:	WEIßWEIN
TRAUBEN:	GEWÜRZTRAMINER
PRODUZIERTE FLASCHEN:	8.000
ANBAUGEBIETE:	LAVIS, ORT CLINGA (PRESSANO)
LAGE UND HÖHE DER WEINBERGE:	SÜD, 300 M Ü.D.M.
BODEN:	ÜBERWIEGEND TONHALTIG, DRAINIERT
FORM DER REBENERZIEHUNG UND DICHTHEIT:	EINFACHE TRENTINER PERGOLA, 4000 REBEN/HA
DURCHSCHNITTSALTER DER REBEN:	25 – 30 JAHRE
ERTRAG:	70 HL/HA
DATUM DER WEINLESE:	ZWEITE DEKADE IM SEPTEMBER
AUSBAU:	3 MONATE IN STAHLTANKS
FLASCHENLAGERUNG:	2 – 3 MONATE

Der Gewürztraminer “Maso Clinga” ist ein Wein von kräftiger strohgelber Farbe, mit einem intensiven und charakteristischen aromatischen Bouquet. Das sehr komplexe Bouquet weist anhaltende Blumennoten auf. Vollmundig mit einer ausgeprägten Würze, einem Element, das diesem Wein eine ausgezeichnete Ausgewogenheit und Langlebigkeit verleiht.

STORIE DI VITE
STORIE DI VITE