

TRAMINER D.O.C.

Collezione Bianchi

Vitigno: Traminer

Denominazione: Doc Friuli

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.300 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Prima decade di Settembre

Vinificazione: Macerazione prefermentativa a freddo 24-48 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperature controllate e successiva maturazione in vasche di acciaio per alcuni mesi.

Invecchiamento potenziale:

2-3 anni dalla produzione

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 10-12°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Giallo paglierino carico.

PROFUMO

Delicato e intenso, è caratterizzato da note fruttate e sentori di petali di rosa.

SAPORE

Al palato si rivela fresco e morbido, sostenuto da una spiccata aromaticità.

ABBINAMENTI

Da non disdegnare per un aperitivo in compagnia, il matrimonio perfetto è quello con i crostacei.



LE MONDE