

I TIPICI



AI GALLI



TRAMINER AROMATICO VENETO

Indicazione Geografica Tipica

TIPOLOGIA: Vino bianco fermo

UVE: Traminer Aromatico 100%

PROVENIENZA: Pramaggiore, vigneti di proprietà

ALTITUDINE: 25-40 m s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO: Medio impasto, argilloso, con un particolare strato superficiale di carbonato di calcio detto "caranto"

METODO DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VINIFICAZIONE: Ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve mediante pressatura soffice. Il mosto così ottenuto viene trasferito in serbatoi di acciaio dove, alla temperatura controllata di 18-20 °C, con l'ausilio di lieviti altamente selezionati, completa la fermentazione nell'arco di 10 giorni. La maturazione avviene per alcuni mesi a contatto con la propria feccia nobile in serbatoi di acciaio sino al momento dell'imbottigliamento, per poi riposare in bottiglia per i due mesi successivi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Giallo paglierino con riflessi dorati intensi. Ampio bouquet ricco di sfumature aromatiche floreali e fruttate, con profumi di petali di rosa, fiori bianchi speziati, erbe essiccate, uniti a note esotiche di frutta quali mango, litchi e maracuja. Gusto pieno ed avvolgente, profondo e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Accompagna idealmente piatti di pesce o crostacei, carni bianche e formaggi stagionati a pasta molle. Ottimo abbinato a piatti speziati della cucina orientale.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,50% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

CONSERVAZIONE: 3/4 anni

BTG PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl

AI GALLI