

2021

Area di produzione - I vigneti si estendono in un'ampia zona tra le provincie di Udine e Pordenone, nel territorio delle *Grave del Friuli*. Quest'area si è formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento, che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo.

Comune San Vito al Tagliamento

Altitudine 30m s.l.m.

Terreno - L'intera area che si sviluppa lungo il fiume Tagliamento è formata da terreno di origine alluvionale, caratterizzato da una ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

Vitigno Traminer Aromatico

Estensione vigneto 4ha

Ceppi/ettaro 4000

Età vigneto 15 anni

Sistema Allevamento guyot

Vendemmia meccanica - metà/fine settembre

Resa ettaro 140q/ha

Processo produttivo - Le uve vengono raccolte, subito raffreddate e sottoposte a criomacerazione dalle 24 alle 48 ore per estrarre gli aromi primari. Si procede poi con la pressatura soffice delle uve e la fermentazione.

Il 90% della massa viene vinificata in acciaio per circa 12 mesi, mentre la restante parte viene affinata in tonneau di rovere francese. Le due masse vengono poi assemblate per procedere con la stabilizzazione a freddo, la filtrazione e i processi di imbottigliamento e confezionamento.

Prima della commercializzazione, il vino necessita di un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per quasi un anno per permettere la completa armonizzazione degli aromi del vino.

Caratteristiche organolettiche

Giallo paglierino intenso, al naso è complesso con note di frutta bianca matura e fiori bianchi sbocciati e leggeri accenni di salvia. Vino di corpo, fresco, caratterizzato da una marcata sapidità e un persistente finale floreale.

Caratteristiche chimiche

Alcol 13%

Zuccheri, g/l 2,00-3,00

Acidità, g/l 6,00-7,00

Abbinamenti

Provalo con primi piatti a base di pesce o verdure, come il risotto agli asparagi o le linguine di pesce spada al profumo di lime.

Bicchieri consigliati Calice a tulipano

Temperatura di servizio 6-8°C

Formati disponibili 75cl

Codice articolo BTGTRM

Cartone 6 bottiglie

EAN bottiglia 8055205250172

EAN cartone 8055205250462

Pallet 80x120 80 cartoni



Premi

Oro - The Wine Hunter - IT (2023)

Bronzo - Decanter World Wine Awards - UK (2022)

Oro - Mundus Vini - DE (2022)