

TENUTA SANT'ANNA

Wino Traminer IGT



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Nowe, aromatyczne wino Linii "Goccia" z lokalnego szczepu winogron. Pierwotnie wywodzący się z rejonów Górnej Adygi, szczep ten zaadoptował się znakomicie w innych regionach, jak np. we Friuli, którego ziemie przydały mu miękkości i elegancji.

Degustacja:

Kolor słomkowożółty z delikatnymi zielonkawymi odcieniami. Kwiatowy bukiet z aromatem róży i delikatnymi nutami przypraw. Na podniebieniu świeże i proste, o przyjemnej kwasowości zbilansowanej miękkością, aksamitną strukturą i dobrą mineralnością.

Proponowane zestawienia kulinarne:

Doskonale jako aperitif, z przystawkami i wszelkimi rodzajami ryb, znakomite ze świeżymi serami, również pleśniowymi.

Dane techniczne

Rodzaj:



Szczep:	Traminer 100%
Oznaczenie geograficzne:	żwirowy, kamienisty
Rocznik:	
Winnica:	winnice własne, wschodnia część Friuli i Veneto
Zawartość alkoholu:	
Barwa:	słomkowożółty z delikatnymi zielonkawymi odcieniami
Bukiet:	
Winifikacja:	Po ręcznym zbiorze i selekcji w winnicy przy pierwszych promieniach słońca o świcie, winogrona zostają oczyszczone z łodyżek, a otrzymany w tej fazie najwyższej jakości moszcz, zwany „kwiatem moszczu”, zostaje zebrany w stalowe kadzie i winifikowany w warunkach beztlenowych i kontrolowanej temperaturze. Następnie wino przelane do stalowych pojemników poddane zostaje działaniu drożdży przez okres 2 miesięcy, po czym przelane do butelek, gdzie leżakuje przez następne dwa miesiące.
Alergeny:	
Opakowanie:	butelka szklana
Pojemność:	0,75 litra
Kraj pochodzenia:	Włochy
Temperatura podania:	10° - 12°C
Wysokość n.p.m.: :	18 – 35 m n.p.m.
Metoda uprawy: :	Guyot
Gęstość krzewów: :	4.500 krzewów na hektar
Wydajność winogron::	około 80 kwintali na hektar