CAPO DI VIGNA
PASSIONE E TRADIZIONE

VENETO

Indicazione Geografica Tipica

TRAMINER AROMATICO

Uve: 100% Traminer Aromatico

Zona di produzione: territorio IGT Veneto

Tipologia di terreno: calcareo, argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Esposizione: Nord/Sud

Tecnica di vinificazione: uva dal caratteristico colore rosa acceso e molto aromatica. L'uva pigiadiraspata viene fatta macerare a freddo per 24 ore, ottenendo un mosto che ha assorbito gli aromi primari presenti nella buccia, ma anche il colore rosa. Durante la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, il vino perde gradualmente il colore rosa, per ottenere il classico colore giallo paglierino carico.

Residuo zuccherino: 5 gr/L

Gradazione alcolica: 13% vol

Caratteristiche organolettiche: caratterizzato da un colore giallo paglierino carico. Profumo inebriante con un bouquet molto potente di litchi, maracuja, pepe rosa, chiodi di garofano e rosa canina. Sapore asciutto, voluminoso con ottima corrispondenza retro nasale degli aromi. Chiusura tipica, leggermente amarognola.

Abbinamenti: da accostare a carni bianche molto speziate, con pesci affumicati o formaggi erborinati.
Ottimo come vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Capo di Vigna Società Agricola S.S.
Via P. Molmenti 64 - Motta di Livenza - 31045 - Treviso
Tel. 0422 86 38 28 - Email info@capodivigna.it
www.capodivigna.it