

Bosco del Merlo



TRAMINER AROMATICO IGP TREVENEZIE

IN VIGNA

Vitigno internazionale che trova il proprio habitat ideale in territorio friuliano, dove regala uve che esprimono freschezza e fragranza, sprigionando finissimi aromi, ottenendo così un vino dall'ottima struttura. Uva precoce, fortemente aromatica, dal tipico colore rosa tenue.

IN CANTINA

Al fine di preservarne le qualità aromatiche, le uve vengono vinificate in assenza di ossigeno protette dalle ossidazioni. Vengono successivamente sottoposte ad una criomacerazione per estrarre le tipiche componenti aromatiche presenti nelle bucce. Dopo una pressatura soffice ed una decantazione statica, si procede con la fermentazione a 14°C in vasche di acciaio. Segue un affinamento sui lieviti per 3 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il profumo è intenso, piacevolmente aromatico per le sue note decise di rosa canina e fiore di tiglio. In bocca è morbido, equilibrato, fine, con retrogusto delicatamente aromatico che richiama il frutto della passione, la rosa ed il litchi.

PLUS

Aromaticità inconfondibile di frutti e fiori bianchi, che con la maturazione evolvono verso note speziate e minerali. Elegante e persistente.

ORIGINI DEL NOME: "IBISCO"

Deriva dall'era vittoriana l'attuale significato dell'ibisco di 'bellezza fugace' attribuito a questo fiore per la sua durata soltanto dal mattino e al tardo pomeriggio. Nella lingua giapponese, 'hanakotoba' significa 'dolce': il fiore di ibisco dà il benarrivato amichevole a qualunque visitatore.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti a base crostini croccanti e pesce affumicato, perfetto anche con i classici canederli tirolesi. Da provare anche come con alcuni affettati come ad esempio il prosciutto crudo di Sauris.

Degustare a 6°C

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13% Alc. Vol.

- Contenuto in solfiti: 110 - 140 mg/l (-56 -44% limite di legge)
- Zuccheri: 7,5-8,5 gr/l
- Acidità: 5,7 - 6,8 gr/l
- PH: 3 - 3,5



Certificato Vegano