

Traminer



Ha colore giallo paglia e aromi complessi di rosa, chiodi di garofano e lychees. Pienezza al palato con finale tipicamente amarognolo. Si sposa al paté di fegato oppure a crostacei, frutti di mare, primi piatti elaborati. Perfetto con le ostriche.

Rating: Not Rated Yet

Price

Sales price 10,80 €

[Ask a question about this product](#)

Description

Terreno: pianeggiante tipo argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità: 4500 piante per ettaro

Vendemmia: manuale

Bottiglie: 0,75 l.

Vinificazione: macerazione, a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage, affinamento sulle fecce per 6 mesi

Reviews

There are yet no reviews for this product.