

TRAIMARI

Vino Frizzante Naturale



Clima	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata
Suolo	Medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso
Vendemmia	Meccanizzata
Vinificazione	Tradizionale con pressatura soffice. Prima fermentazione a temperatura controllata e successiva presa di spuma in autoclave
Tecnica di produzione	Fermentazione naturale in autoclave, metodo Charmat

Grado alcolico	10.5% vol.
Colore	Giallo Paglierino brillante
Profumo	Intenso e persistente con note di agrumi, pesca bianca, glicine e gelsomino
Gusto	Secco, brioso, moderatamente fresco, con lunga persistenza aromatica

Abbinamento	Eccellente come aperitivo e con piatti di crostacei
Servizio	Calice tipo Bordeaux, temperatura 7° – 8° C
Conservazione	Temperatura costante 16° C, luce controllata