

ALBA Traminer 2021



PGI Vallo di Traiano

Vitigno: Traminer - 100%

Tipologia: vino bianco secco

Vigneti: 8,0 ha

Resa: 7-8 t/ha

Terroir: la regione vitivinicola Valul lui Traian, microzona Tigheci

Vendemmia: ultima decade di settembre

Temperatura di fermentazione: 15°C - 17°C

Vinificazione: chiarifica e fermentazione in vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 15°C - 17°C

Contenuto alcolico: 14,0 %

Zucchero: 3,2 g/dm³ Acidità: 5,6 g/dm³

Volume: 0,75 l

Note di degustazione: Gli aromi seducenti dei petali di rosa, armoniosamente intrecciati con il gusto fine e gradevole delle spezie orientali, creano una magia simile all'aurora boreale.

Come servire: a una temperatura di 18°C - 10°C con frutti di mare come capesante o gamberi, o anche pesce bianco fresco con verdure grigliate o insalata di pollo con salsa al limone ed erbe fresche, o con formaggi morbidi come brie o camembert.

