



***310 ALTITUDINE**
Traminer - Riesling
2023

PGI Vallo di Traiano

Varietà di uva:
Traminer - 51%
Riesling - 49%

Tipologia: **vino bianco secco**

Vigneti:
Traminer - 8 ha
Riesling - 22 ettari

Resa: **6 t/ha**

Terroir: **la regione vitivinicola Valul lui**
Microzona di Traian, Tigheci

Vendemmia: **fine settembre**

Temperatura di fermentazione: **15°C - 17°C**

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

Contenuto alcolico: **13,0 %**

Zucchero: **3,8 g/dm³** Acidità: **5,5 g/dm³**

Volume: **0,75 l**

Note di degustazione: **un seducente blend di due varietà di**
uva aromatiche che rivela aromi di rosa e spezie
accompagnati da piacevoli note minerali provenienti dal terroir.
Morbido nella consistenza, il vino è un ottimo antipasto.

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.

2023



2022



2021

