

Maso Cantanghel

Trentino **TRAMINER AROMATICO** “VIGNA CASELLE” Doc

ZONA DI PRODUZIONE

Trentino zona collinare a 500 metri di altitudine in esposizione sud a Cembra lungo il torrente Avisio.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso porfirico – resa 80 ql/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

UVE

Traminer 100%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Macerazione a freddo delle uve successiva alla diraspatura. Vinificazione in bianco e fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in acciaio inox per circa 6 mesi. Successiva maturazione in bottiglia per altri 3 mesi. Colore giallo paglierino tendente al dorato.

Vino di grande finezza ed eleganza che esalta un bouquet intensamente aromatico e speziato. Il gusto, caldo, morbido ed equilibrato rivela una profonda struttura e grande persistenza.

GRADO ALCOLICO

13,50 %

ABBINAMENTI

Primi piatti di pesce e crostacei alla griglia, pasta con verdure, risotti e formaggi freschi. Ottimo aperitivo. Ideale con la cucina asiatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

Disponibile in cartoni da 6 bottiglie da 750 ml



