

# VINO BIANCO TRAMINAR

**Vitigno:** Traminer 100%.

**Zona di produzione:** Garda; vigneto di proprietà piantato nel 2016 con viti selezionate. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Sud del Lago di Garda ad una altitudine di 130 m.s.l.m.

**Terreno:** Ghiaioso di medio impasto.

**Vendemmia:** Tardiva, manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

**Resa per ettaro:** 100 q.li/Ha di uva.

**Epoca di raccolta:** Prima decade di Settembre.

**Vinificazione:** Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 1/2 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperature controllate di 15/16° C per circa 15 giorni, rimane in vasca di acciaio inox fino a fine fermentazione.

**Affinamento:** Rimane in vasca dopo la fermentazione alcolica sulle fecce per circa un mese a basse temperature e frequenti battonage. Sfecciato e imbottigliato riposa per 2/3 mesi prima di essere commercializzato.

**Imbottigliamento:** Seconda decade del mese di Aprile.

**Tappo:** Sughero naturale.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo paglierino, dorato. Profumi intensi di rose, litchi e frutta tropicale. Al palato è fresco, morbido e di ottima persistenza, con un'equilibrata acidità, mineralità e aromi, che includono spezie come chiodi di garofano.

**Temperatura di Servizio:** 15° C.

**Vita media del Vino:** Vino dalle buone prospettive d'invecchiamento. Favoloso anche dopo 7 anni.

**Abbinamenti gastronomici:** Ideale con cucine speziate e asiatiche. Pesce affumicato e crostacei, perfetto con formaggi erborinati e stagionati, o con piatti a base di verdure e foie gras.

## **Dati analitici:**

Grado alcolico: 14 % vol.

Acidità totale: 5,9 g/l.

Ph: 3,25.

Estratto secco netto: 22 g/l.

Anidride solforosa totale: 80 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

