

SELEZIONE MANIERO

Annata
2007

Vitigno
Traminer Aromatico

Posizione e terreno
Termeno/Sella, pendio meridionale a 350 m di altitudine, suolo calcareo, ghiaioso e argilloso

Sistema di allevamento
A spalliera

Vinificazione
Dopo breve macerazione delle uve e fermentazione a bassa temperatura in serbatoi d'acciaio inox, affinamento del vino sui lieviti per 8 mesi

Valori analitici

Gradazione alcolica: 14,50% vol
Acidità totale: 4,60 g/l
Estratto secco netto: 24,80 g/l

Tenuta all'invecchiamento
8 anni

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo oro. Note di rosa, lavanda e fichi secchi ne caratterizzano il bouquet. Vino di grande stoffa ed armonia, caratterizzato da una gradevole acidità che gli conferisce eleganza e finezza; opulente ed equilibrato; secco.

Consigli gastronomici

Va servito ad una temperatura di 12° C. Ottimo come aperitivo ed in abbinamento a risotti, frutti di mare, molluschi, crostacei, piatti della cucina orientale molto speziati e formaggi piccanti.

LANDESGUT · PODERE
Laimburg

Traminer Aromatico
dell'Alto Adige DOC

“Elyònd”



Traminer Aromatico