

TRAIMARI

BIANCO FRIZZANTE

Con i suoi 11 gradi, è un bianco frizzante e leggero, da bere d'estate in compagnia. Ideale come aperitivo e con piatti a base di pesce e crudità di mare.



UVE

Blend di uve bianche autoctone

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Petrosino e Mazara del Vallo
Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: strutturato, di tipo calcareo-sabbioso.

Altimetria: da 0 a 150m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tradizionale precoce, a partire dalla prima decade di agosto nelle prime ore del mattino. Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata e presa di spuma naturale in autoclave. Affinamento per circa un mese in autoclave sulle fecce fini.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino brillante.

Profumo: intenso e persistente con gradevoli note di gelsomino, zagara e cedro.

Gusto: secco e fresco, con piacevoli sentori di agrumi e pesca gialla.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento ad aperitivi a base di pesce e crudità di mare. Servire a 7°-8°C.

GRADO ALCOLICO

11% vol

FORMATO

75 cl

