



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Il Cervo

Denominazione: Traminer aromatico Trevenezie IGT

Vitigni: Traminer aromatico

Tipologia terreno: Basaltico di origine vulcanica

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini

Profumo: Al naso il profumo è molto intenso ed aromatico con note di rosa e violetta, e lievi sentori di cannella e chiodi di garofano

Sapore: In bocca si percepisce una sensazione fresca e succosa, secco e fine

Grado alcolico: 12,5%

Temperatura di servizio: 10°-12°C|50°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ideale con crostacei. Da provare con risotto ai frutti di mare o zuppe di pesce

Descrizione:

Traminer aromatico "Pian del Cervo" è un prodotto che nasce sulle colline del Trentino in un suolo di origine basaltico-vulcanico nella storica Maso Bianco. Ottenuto da una selezione dei grappoli migliori di Traminer, con una bassissima produzione per ceppo, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio sui propri lieviti per un periodo di due mesi e successivo mese in bottiglia. Ne deriva un vino fresco e suadente. Si presenta di colore giallo paglierino brillante con sfumature verdoline. Al naso il profumo è molto intenso ed aromatico con note di rosa e violetta, e lievi sentori di cannella e chiodi di garofano. In bocca si percepisce una sensazione fresca e succosa, secco e fine. Perfetto come aperitivo. Ideale con crostacei. Da provare con risotto ai frutti di mare o zuppe di pesce. Servire ad una temperatura di 10-12°C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

