



GRECALE

TRAMINER

NOTE SENSORIALI NELLA DEGUSTAZIONE

Vino bianco dal colore giallo dorato. I profumi ricordano la frutta esotica con note floreali di rose selvatiche, pompelmo rosa e cedro. Il gusto è fruttato con note di percoche e ananas poco matura. L'ingresso è delicato ed il finale è persistente e asciutto.

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % ALC/VOL

TIPOLOGIA BOTTIGLIA

Borgognotta

RACCOLTA

A mano nel periodo Agosto/Settembre

VENDEMMIA

Deraspatura, segue pigiatura con torchio in legno a bassa dispersione

VINIFICAZIONE

Con lieviti estratti dalle stesse uve, macerazione e fermentazione a temperatura ambiente

AFFINAMENTO IN CANTINA

Dopo aver riposato in vasi vinari in acciaio inox refrigerati per un periodo di 6 mesi seguono imbottigliamento ed affinamento in cantina per un periodo di 4 mesi.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

METODO DI COLTIVAZIONE

Agricoltura biologica

TIPOLOGIA DI TERRENI

Terreni calcarei argillosi.
Posizione vigneti e cantina nella Riserva Naturale del Borsacchio.
Zona collinare con esposizione adiacente al mare Adriatico nel comune di Roseto degli Abruzzi (TE)

