

Marcel Zanolari

Traminer

**Provenienza**

Valtellina, Provincia di Sondrio, Comune di Villa di Tirano, Brianzone.

Vitigno

Traminer 100%.

Temperatura consigliata

10 – 14°C

Conservazione

1 – 5 anni

Unità

75 cl

Tecniche di Produzione

Vinificato in vasca INOX, fermentazione senza aggiunta di lieviti. Aggiunta minima di solforosa solo prima dell'imbottigliamento. Non filtrato. Resa media a ceppo di circa 500 gr.

Caratteristiche

Giallo oro , riflessi dorati. Profumi freschi, aromatici, mango, litchi, miele.

Abbinamenti

Molluschi e pesce speziati o carni bianche insaporite insalata di petto d'oca e arance.

Piante ettaro

6500

Sup. produttiva

1980 m2