



## SCHEDA TECNICA



### Denominazione **TRAIANO**

Vino Bianco fermo Biologico



### Varietà delle uve

Malvasia di candia, Trebbiano Romagnolo, Ortrugo, Chardonnay

### Tipologia del suolo

Medio impasto. Il vigneto è situato a 700 metri s.l.m. nei pressi della città romana di Veleia.

### Numero ceppi ettaro

3300

### Età delle vigne

10 anni

### Epoca di vendemmia

prima decade di settembre

### Resa media per ettaro

80 q/ha

### Vinificazione

Vinificazione in bianco. Le bucce sono separate fin da subito dal mosto che fermenta a temperatura controllata tra i 12°C e i 15°C.

### Affinamento

4 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 12,00 % Vol.

Zuccheri residui < 2 g/l

Acidità totale 6,5 g/l

### Caratteristiche

**Colore:** giallo paglierino molto brillante.

**Olfatto:** al naso apre con sentori fini fruttati e di erbe aromatiche, su decise note minerali.

**Gusto:** fresco e sapido. Mantiene una discreta persistenza con finale di pera e salvia.

**Abbinamento:** Ottimo da aperitivo. Si abbina ad antipasti a base di formaggi freschi (caprini, burrata) e salumi delicati come il prosciutto crudo, a primi di pasta o riso con sughi di verdure delicati o di pesce ed a secondi di pesce come il branzino al sale.

Semplice, ma molto elegante.

**Temperatura di servizio:** 10° C