

VINO GHIACCIATO

Traminer - Moscato Ottonel
2016

Varietà di uva:
Traminer - 78 %
Moscato Ottonel - 22%

Tipologia: **vino bianco dolce**

Vigneti: **9,0 ha**

Resa: **3,5 t/ha**

Terroir: **la regione vitivinicola Valul lui Traian, microzona Tigheci, villaggio Romaneÿti**

Vendemmia: **manuale, a bassa temperatura, dopo la prima gelata**

Temperatura di fermentazione: **15°C - 17°C**

Vinificazione: **chiarifica e fermentazione in vasca di acciaio inox a temperatura controllata**

Contenuto alcolico: **12,5 %**

Zucchero: **101,7 g/dm3** Acidità: **6,8 g/dm3**

Volume: **0,375 l**

Note di degustazione: **Creato da uve di alta qualità raccolte con cura a basse temperature, dopo la prima gelata, questo vino si arricchisce di intensi aromi di petali di rosa, fiori di tiglio e miele, sostenuti da una sottile sensazione di confettura di albicocche. Il retrogusto è evidenziato da delicate scorze d'arancia appunti.**

Da servire: **a 8°C, ad esempio con: crostata di albicocche o cheesecake all'arancia, oppure crème brûlée, dessert elegante e delicato con il suo ricco sapore di vaniglia e la croccante crosta di caramello, oppure torta di mele e cannella.**



Premio Internazionale del Vino PAR
Germania 2022
Grande Oro

Trofeo del vino di Berlino 2020
Grande Oro

Trofeo del vino del Portogallo 2019
Grande Oro

Trofeo del vino di Berlino 2019
Grande Oro

Trofeo del vino del Portogallo 2018
Grande Oro

