

DURATA DELLA VITE

Traminer 2022

PGI Vallo di Traiano

Vitigno: Traminer - 100%

Tipologia: vino bianco secco

Vigneti: Traminer - 7 ha

Resa: 7 t/ha

Terroir: la regione vitivinicola Valul lui Traian, microzona Tigheci

Vendemmia: fine settembre

Temperatura di fermentazione: 15°C - 17°C

Vinificazione: chiarificazione e fermentazione in vasca di acciaio inox a temperatura controllata di 15°C - 17°C

Contenuto alcolico: 13,5 %

Zucchero: 6,4 g/dm³ Acidità: 5,1 g/dm³

Volume: 0,75 l

Note di degustazione: il dolce aroma di litchi, guava, limone, rosa, acacia, miele, spezie esotiche. Gusto pieno e memorabile.

"Vie de Vis" è l'incarnazione della giovane generazione della Repubblica di Moldavia, che è riuscita ad affermarsi in diversi angoli del mondo. Il desiderio della patria riporta questi giovani a casa. Il nostro eroe è uno di loro e ha un sogno: creare un vigneto moderno sulla terra dei suoi genitori. Insegue il suo sogno e lo trasforma in realtà. Il marchio nazionale Tree of Life è un simbolo complesso che promuove i nostri valori nazionali, incluso il settore vinicolo: il biglietto da visita della Moldavia.

L'uva è stata raccolta a mano dai nostri vigneti nella microzona di Tigheci, la regione con l'IGP "Valul lui Traian"

Come servire: a 1-8°C con frutti di mare come capesante o gamberi, o anche pesce bianco fresco con verdure grigliate o insalata di pollo con salsa al limone ed erbe fresche, o con formaggi morbidi come brie o camembert.

