

TRANALTRI

Tipo | Passito o Bianco

In una definizione: oro dolce

Il nome di questo vino è un'espressione dialettale veneta che significa "tra di noi".
L'etichetta raffigura dei bambini stilizzati che alludono al concetto di gioco, festa e piacevolzze tra amici.



Tranaltri IGP Passito Bianco Veneto
Indicazione Geografica Protetta

Paese/Regione: Negrar, Sant'Ambrogio
di Valpolicella (verona).

Tipologia di terreno:
calcareo, argilloso

Uve:
Trebbiano toscano 70%,
Garganega 30%

Dati analitici:
alcol 13%, zuccheri residui 130 g/l
acidità totale 7,5 g/l
estratto secco 120 g/l
pH 3,30

Operazioni di vigneto:
concimazioni organiche e potature
manuali; selezione dei germogli,
defogliazione, diradamento dei grappoli.
Vendemmia manuale 2°/3°
decade di settembre

Vinificazione e invecchiamento:

appassimento in plateau per minimo 4 mesi. Il mosto dell'uva viene poi separato e decantato staticamente, segue la fermentazione. Affinamento in carati di piccole dimensioni (100 litri) per un minimo di 3 anni senza alcuna operazione di travaso nè rabbocchi. Prima dell'imbottigliamento viene microfiltrato a 1mc. Questo passito è prodotto solo nelle annate di pregio

Abbinamento ideale:

adatto a formaggi erborinati, mousse di cioccolato, yogurt, frutta secca. Ottimo vino da meditazione

Temperatura di servizio: 12°C

Bicchieri consigliati: calice a tulipano, ballon

Analisi visiva:

di colore giallo tenue, con riflessi verdolini, più carico verso l'oro con l'invecchiamento

Analisi olfattiva:

fiori bianchi, miele di acacia, frutta secca, pietra focaia

Analisi gustativa:

dolce e sapido nello stesso momento con espressione di erbe, frutta bianca e miele, persistente con mineralità che bilancia e complessa tutti gli elementi

Formati disponibili:
375 ml

Packaging:
cartoni da 6 bottiglie

