

TRANALTRI

TIPO | PASSITO 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: Lavagno (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:

flori 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

