

## TRAIMARI

### Vino Frizzante Naturale



<b>Clima</b>	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata
<b>Suolo</b>	Medio impasto, sabbioso, leggermente argilloso
<b>Vendemmia</b>	Meccanizzata
<b>Vinificazione</b>	Tradizionale con pressatura soffice. Prima fermentazione a temperatura controllata e successiva presa di spuma in autoclave
<b>Tecnica di produzione</b>	Fermentazione naturale in autoclave, metodo Charmat

<b>Grado alcolico</b>	10.5% vol.
<b>Colore</b>	Giallo Paglierino brillante
<b>Profumo</b>	Intenso e persistente con note di agrumi, pesca bianca, glicine e gelsomino
<b>Gusto</b>	Secco, brioso, moderatamente fresco, con lunga persistenza aromatica

<b>Abbinamento</b>	Eccellente come aperitivo e con piatti di crostacei
<b>Servizio</b>	Calice tipo Bordeaux, temperatura 7° – 8° C
<b>Conservazione</b>	Temperatura costante 16° C, luce controllata