

Jasci & Marchesani

Jasci & Marchesani i.g.t.

*TRAMINER TERRE DI CHIETI I.G.T.
BIOLOGICO*

Zona di produzione: Vasto loc. Codalfo

Esposizione: Nord-Est

Altitudine: 150 m s.l.m.

Tipologia: Indicazione Geografica Tipica

Vitigno: 100% Traminer

Gradazione: 13% vol.

Produzione media per ettaro: 60 Q.li

Affinamento: 3 mesi in botte inox e bottiglia

Sistema di Allevamento: Filare a cordone speronato

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Vinificazione in bianco a temperatura controllata 14°C

Colore: Giallo paglierino tenue

Profumo: Tipico, fruttato, floreale

Sapore: Secco e morbido

Accostamenti gastronomici: Antipasti di mare, primi piatti, pesce, formaggi e pasta cruda

Temperatura di degustazione: 8-10°C

Longevità della bottiglia: 4 anni dalla commercializzazione

