



TRAIMARI

BIANCO FRIZZANTE

Con i suoi 11 gradi, è un bianco frizzante e leggero, da bere d'estate in compagnia. Ideale in abbinamento a tutti i tipi di frittiture.



UVE

Blend di uve bianche autoctone

TERRITORIO DI ORIGINE

Agro di Petrosino e Mazara del Vallo
Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: strutturato, di tipo calcareo-sabbioso.

Altimetria: da 0 a 150m sul livello del mare.

Clima: mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estate molto calda e ventilata.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia tradizionale precoce, a partire dalla prima decade di agosto nelle prime ore del mattino. Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata e presa di spuma naturale in autoclave. Affinamento per circa un mese in autoclave sulle fecce fini.

DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: intense note fruttate sono accompagnate da note di fiori gialli e accenni di pompelmo rosa.

Gusto: secco, moderatamente morbido e con una lieve sapidità nel finale.

ABBINAMENTI

Ideale in abbinamento a tutti i tipi di frittiture, dalla tempura di verdure, alla tipica frittura siciliana di panelle e crochè, fino al coppo di frittura di pesce. Servire a 7°-8°C.

GRADO ALCOLICO

11% vol

FORMATO

75 cl