



KITZMÜLLER



COLLIO TRAMINER

Il Collio Traminer aromatico, prodotto in modestissima quantità, è ottenuto da uve che provengono da un vigneto posto sulla sommità della collina che domina Brazzano

Note degustative:

Questo vino dall'inteso profumo che ricorda la rosa e le spezie è di grande struttura. Al palato è molto ricco e richiama le note olfattive avvolgendole in una intrigante mineralità.

Le sue caratteristiche rendono difficili gli abbinamenti ma può accompagnare in modo eccellente alcuni formaggi ed il patè di fegato d'oca. Può essere un affascinante aperitivo.

Caratteristiche tecniche:

Le uve, raccolte a mano nella prima settimana di settembre, subiscono una breve macerazione a bassa temperatura poi vengono diraspate e pressate in modo soft. Al mosto ottenuto, dopo decantazione statica, vengono innestati dei lieviti selezionati, la fermentazione procede ad una temperatura di 16° C. Il vino riposa sui propri lieviti fino ad un mese prima dell'imbottigliamento.

Per quanto riguarda l'annata 2016 verranno prodotte circa 600 bottiglie. La gradazione alcolica è di 14°.

Thomas Kitzmüller - Viticoltore in Brazzano

Via XXIV Maggio - I - 34071 Brazzano di Cormons GO
T +39 0481 60853 F +39 0481 639636 M +39 347 1625306
E info@vinikitzmueller.com - www.vinikitzmueller.com