



LE FAVOLE

Tenute Cadorin

Bosco Bando NON LONTANO DALLA SILENZIOSA LAGUNA DI MARANO C'É CARLINO, UN LUOGO DALL'ATMOSFERA CONTEMPLATIVA DOVE I PROFUMI DEL MARE E DELLA TERRA S'INCONTRANO NATURALMENTE GRAZIE AL SOFFIO DI UNA COSTANTE LEGGERA BREZZA CHE ACCAREZZA IL TERRENO ARGILLOSO MANTENENDOLO SEMPRE ASCIUTTO. SI APRE UN MONDO QUIETO INVASO DA MAGICHE SUGGERZIONI E DALL'ASSENZA DEI RUMORI TIPICI DELLA CIVILTÀ CHE QUI ANCORA NON ARRIVANO. QUI LE PIANTE DI VITE CRESCONO RIGOGLIOSE, CURATE CON AMORE DALLE SICURE MANI DEGLI UOMINI DEL VINO.

TRAMINER AROMATICO

FRIULI

Denominazione di Origine Controllata

TIPO DI VINO	BIANCO.
VITIGNO	TRAMINER AROMATICO 100%.
DENOMINAZIONE	DOC FRIULI.
GRADAZIONE ALCOLICA	13%.
ZONA DI PRODUZIONE	CARLINO (UD) VIGNETO BOSCO BANDO.
ESTENSIONE VIGNETO	0,5 ETTARI.
SISTEMA D'IMPIANTO	GUYOT.
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.500 CEPPI PER ETTARO.
RESA PER ETTARO	65 QUINTALI.
TERRENO	ARGILLOSO.
CLIMA	VENTILATO CON FORTI ESCURSIONI TERMICHE NOTTURNE E PRECIPITAZIONI MODERATE.
VENDEMMIA	MANUALE AL RAGGIUNGIMENTO DELLA GIUSTA MATURAZIONE DELLE UVE.
VINIFICAZIONE	UTILIZZO DI MODERNI VINIFICATORI IN ACCIAIO INOSSIDABILE. PRESSATURA SOFFICE CON PRESSA PNEUMATICA E SUCCESSIVA FLOTTAZIONE PER UNA VELOCE CHIARIFICA DEL MOSTO. FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA CON LIEVITI SELEZIONATI. AFFINAMENTO E SOSTA SUI LIEVITI PER 6 MESI.
MATURAZIONE	6 MESI IN ACCIAIO.
INVECCHIAMENTO	2 MESI IN BOTTIGLIA.
COLORE	GIALLO PAGLIERINO INTENSO CON RIFLESSI DORATI.
SENSAZIONI OLFATTIVE	TONI INTENSI DI ROSA, CICLAMINO E GELSOMINO MESCOLATI A FRAGRANZE DI FRUTTA GIALLA ESOTICA; REGALA SENTORI DI ERBE AROMATICHE MEDITERRANEE.
PALATO	PIACEVOLE E PERSISTENTE; CORPO STRUTTURATO CON UN'EQUILIBRATA ACIDITÀ E MINERALITÀ.
ABBINAMENTI	RISOTTO CON I FINFERLI, PESCE DI MARE AL FORNO O ALLA GRIGLIA, CROSTACEI.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10-12°C

