

## ADELPHOS TRAMINER

**Tipologia:** IGP Puglia

**Gradazione alcolica:** 14,5% Vol

**Vitigno:** Traminer Aromatico 100%

**Collocazione geografica del vigneto:** Murgia

**Tipologia del terreno:** calcareo-argilloso

**Sistema di allevamento:** Spalliera bassa

**Vendemmia:** manuale seguendo le curve di maturazione

**Epoca vendemmia:** Settembre, inizio Ottobre

**Vinificazione:** criomacerazione delle uve per 48 ore, pigiatura con diraspapigiatrice e fermentazione termo condizionata

**Maturazione ed affinamento:** affinato in acciaio e immesso in commercio un mese dopo l'imbottigliamento

**Caratteristiche organolettiche:** Profondamente aromatico e intenso il bouquet olfattivo, aperto da netti sentori di petali di rosa, poi completati da ricchi toni fruttati che rimandano all'ananas e al litchi. Il palato è pieno e cremoso, aromatico come il naso e lungo nella persistenza.

**Formato bottiglia:** borgognotta uvag 75 cl tappo agglomerato

**Abbinamento gastronomico:** Ottimo come aperitivo, si abbina a primi piatti a base di pesce, risotti ai frutti di mare e ricche zuppe

**Bicchieri consigliato:** tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente

**Temperatura:** 10-12° C