



Gambero Rosso
2 bicchieri



Bibenda
4 grappoli



Luca Maroni
95 punti

Ibisco Traminer DOC Friuli

In vigna

Vitigno internazionale che trova il proprio habitat ideale in territorio friuliano, dove regala uve che esprimono freschezza e fragranza, sprigionando finissimi aromi, ottenendo così un vino dall'ottima struttura. Uva precoce, fortemente aromatico, dal tipico colore rosa tenue.

In cantina

Al fine di preservarne le qualità aromatiche, la pressatura soffice avviene a freddo ed il contatto con l'ossigeno viene limitato con l'utilizzo di ghiaccio secco. Dopo la pressatura soffice ed una decantazione statica si procede con la fermentazione a 14°C in vasche di acciaio. Segue un affinamento sui lieviti per 3 mesi in ambiente privo di ossigeno, in questo modo riusciamo a limitare i contenuti di anidride solforosa in bottiglia.

In degustazione

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il profumo è intenso, piacevolmente aromatico per le sue note decise di rosa canina. In bocca è morbido, equilibrato, fine, con retrogusto delicatamente aromatico che richiama il mango ed il gelsomino.

Plus

Aromaticità inconfondibile di frutti e fiori bianchi, che con la maturazione evolvono verso note speziate e minerali. Elegante e persistente.

Cosa significa "Ibisco"

Deriva dall'era vittoriana l'attuale significato dell'ibisco di 'bellezza fugace' attribuito a questo fiore per la sua durata soltanto dal mattino e al tardo pomeriggio. Nella lingua giapponese, 'hanakotoba' significa 'dolce': il fiore di ibisco dà il benarrivato amichevole a qualunque visitatore.

Abbinamenti

Ottimo con antipasti a base di crostini croccanti e pesce affumicato, perfetto anche con i classici canederli tirolesi. Da provare con alcuni affettati come ad esempio il prosciutto crudo di Sauris.

Degustare a 6°C

13% Vol.

Formato bottiglia: 0,75 l

Zuccheri: 3 g/L (+1)

