

Bosco del Merlo



Ibisco Traminer DOC Friuli

En el viñedo

Una vid internacional que encuentra su hábitat ideal en el territorio friulano, donde produce uvas que expresan frescura y fragancia, liberando aromas muy finos, obteniendo así un vino con una excelente estructura. Uva temprana, fuertemente aromática, de color típico rosa pálido.

En la bodega

Para preservar sus cualidades aromáticas, se realiza un prensado suave en frío y se limita el contacto con el oxígeno con el uso de hielo seco. Tras un suave prensado y una decantación estática, se procede a la fermentación a 14°C en depósitos de acero. A esto le sigue una crianza sobre las levaduras durante 3 meses en un ambiente libre de oxígeno, de esta forma conseguimos limitar el contenido de dióxido de azufre en la botella.

Para degustar

Vino de color amarillo pajizo con reflejos verdosos. El aroma es intenso, agradablemente aromático por sus fuertes notas de escaramujo. En boca es suave, equilibrado, fino, con un retrogusto delicadamente aromático que recuerda al mango y al jazmín.

Más

Aroma inconfundible de frutas y flores blancas, que evolucionan hacia notas especiadas y minerales a medida que maduran. Elegante y persistente

¿Qué significa “Ibisco”?

El significado actual de hibisco de ‘belleza fugaz’ atribuido a esta flor por su duración únicamente desde la mañana hasta el final de la tarde proviene de la época victoriana. En japonés, ‘hanakotoba’ significa ‘dulce’: la flor de hibisco da una cálida bienvenida a cualquier visitante.

Combinaciones

Excelente con aperitivos a base de picatostes crujientes y pescado ahumado, también perfecto con las clásicas albóndigas tirolesas. Pruébalo con algunos embutidos como el jamón crudo de Sauris.

Sabor a 6 °C



Gambero Rosso
2 bicchieri



Bibenda
4 grappoli



Luca Maroni
95 puntos

13% Vol.
Tamaño de la botella: 0,75 l
Azúcares: 7 (± 1) g/l

