



Samtrà

Bianco Marca Trevigiana IGT

14% vol.

Terre di sassi, antiche vigne, abili mani, il tempo, il legno... Samtrà, momenti magici. Ottenuto da uve Incrocio Manzoni 6.0.13. e in piccola parte Gewürtztraminer. Il colore è giallo ambrato intenso, il profumo aromatico, lievemente tostato con sentore di frutta candita, al sapore risulta intenso, gradevolmente tannico con una sensazione finale di estrema morbidezza. Ideale vino da conversazione. Si accosta pregevolmente a formaggi dal gusto deciso.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	S. Polo di Piave (TV)
Vitigno:	Sauvignon, Manzoni, Traminer
Vendemmia:	Fine agosto, inizi di settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Refrigerazione delle uve prima della pigiatura, pressatura soffice, separazione, fermentazione a bassa temperatura, sedimentazione statica, diversi travasi, stabilizzazione e imbottigliamento
Affinamento:	Minimo 180 giorni in acciaio e botte
Forma di Allevamento:	Sylvoz
Resa per HA:	130 q.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	g/l
Acidità Totale:	g/l
Estratto secco:	g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie