



Segreto del Castello 2017

Dopo aver reimpiantato le nuove vigne di Loc. Caprile Quiesa, nel 2009 presentiamo il Traminer Aromatico della Tenuta annata 2017, ottenuto da uve raccolte manualmente nella prima settimana di settembre. Colore giallo intenso e carattere deciso ed equilibrato, ne fanno un vino interessante, la sua freschezza e suoi profumi, lo rendono ottimo per abbinamenti a menu sia a base di carni bianche, ma soprattutto adatto a piatti a base di pesce.

Assemblaggio

100% Traminer Aromatico

Vinificazione

Con l'obiettivo di ottenere il massimo dalle nostre uve, la raccolta è esclusivamente manuale. Le uve trasportate in piccole ceste alla cantina, vengono diraspate e messe immediatamente nelle couves. La fermentazione, alcolica avviene in contenitori inox termoregolamentati, a 16° per 10 giorni. L'affinamento avviene in contenitori di acciaio per 6/8 mesi.

Il vino non filtrato viene in seguito imbottigliato e lasciato in bottiglia altri 3/4 mesi prima della commercializzazione.

Degustazione

Colore intenso e una bella limpidezza. Al naso è molto profumato e i frutti sono ben presenti nel vino, in bocca rotondo e ben equilibrato.

Per il Segreto del Castello 2012 la gradazione alcolica è di 13°. Temperatura di servizio 12°C.

Età della vigna

10 anni.

1200 ceppi 750 bottiglie prodotte

Enologo Lamberto Tosi

Tenuta Mariani - Azienda Agricola e Agrituristica, Via Crocchio 519 55054 Bozzano Lucca

Tel.334 6240890 www.segretodelcastello.it, e-mail info@ segretodelcastello.it