

# Bosco del Merlo



## TRAMINER AROMATICO "IBISCO" IGP TREVENEZIE

### 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 aromatica, 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 verdognoli. 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.

### ORIGINI DEL NOME: "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 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

### PREMI E RICONOSCIMENTI



94 punti nella guida I  
Migliori Vini Italiani  
Luca Maroni 2023

VINETIA

3 ROSONI nella guida  
VINETIA 2022

### Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 13% Alc. Vol.
- Zuccheri: 7 (±1) g/l



Certificato Vegano