

Traianè



Come la via Traiana unisce Herdonia a genti e culture da millenni, così Traianè unisce Nero di Troia ad Aglianico e Sangiovese in un bouquet di profumi e sapori che solo l'Italia sa donarci.

UVAGGIO:

Blend di uve Aglianico, Sangiovese e Nero di Troia

TESSITURA TERRENO:

Medio impasto, tendente al calcareo

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:

nord-sud a 120 m.s.l.m.

ESTENSIONE DEI VIGNETI:

3,0 Ha

Sistema di allevamento: spalliera tenuta a guyot

Densità di impianto: 4.200 piante / Ha

Resa uva per pianta: meno di 4 Kg

Resa in vino: 90 HL su 3,0 Ha

Periodo di vendemmia: metà di Settembre

Raccolta: esclusivamente a mano

Fermentazione alcolica del vino base: in acciaio inox, a carico di fermenti selezionati ed a temperature < a 16°C

Fermentazione malolattica: solo parzialmente svolta

Presatura di SPUMA: col Metodo CHARMAT lungo, in Autoclave da 50 HL e dopo il termine della Rifermentazione, il vino riposa sulle sue fecce fini per 3 mesi prima di essere filtrato e imbottigliato;

Abbinamenti gastronomici: compagno ideale di rinfreschi ed aperitivi, va servito decisamente fresco a temperature vicine sotto ai 10°C.

Parametri enologici:

Grado Alcolico : 11,90 %/vol
Acidità totale: 7,20 g/l
Estratto secco netto: 22,0 g/l
Acidità volatile: 0,31 g/l
Zuccheri residuali: 11,2 g/l
SOLFITI Totali: 98 mg/l



Just as the Via Traiana has united Herdonia with people and cultures for millennia, so Traianè unites Nero di Troia with Aglianico and Sangiovese in a bouquet of aromas and flavors that only Italy can give us.

GRAPES:

Blend of Aglianico, Sangiovese and Nero di Troia grapes

GROUND TEXTURE:

Medium texture, tending to calcareous

EXPOSURE AND ALTITUDE:

north-south at 120 m.s.l.m.

EXTENSION OF VINEYARDS:

3.0 Ha

Training system: Guyot-trained espalier

Plant density: 4,200 plants / Ha

Grape yield per plant: less than 4 kg

Yield in wine: 90 HL on 3.0 Ha

Harvest period: mid-September

Harvest: exclusively by hand

Alcoholic fermentation of the base wine: in stainless steel, with selected ferments and at temperatures <16 ° C

Malolactic fermentation: only partially carried out

Second fermentation: with the long CHARMAT Method, in 50 HL Autoclave and after the end of the Rifermentazione, the wine rests on its fine lees for 3 months before being filtered and bottled;

Food matches: ideal companion for refreshments and aperitifs, it should be served very cool at temperatures close to below 10 ° C.

Oenological parameters:

Alcohol content: 11.90% / vol
Total acidity: 7.20 g / l
Net dry extract: 22.0 g / l
Volatile acidity: 0.31 g / l
Residual sugars: 11.2 g / l
Total SULPHITES: 98 mg / l

