TRAMONTANE

BANYULS TRADITION

AOP BANYULS

VARIETA'
Grenache Noir 100%

TERROIR
Scisto

VENDEMMIA
Manuale

RESA
20-30 hl/ettaro

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Fermentato e fortificato in vasca inox, affinamento ossidativo in botti di rovere da 30hl aperte e senza rabbocchi.

ABBINAMENTI
Aperitivo, dessert con ciocciolato fondente, frutta secca.

Alcol: 16,2%
SO2 libera: 35ppm
Residuo zuccherino: 96g/L
pH: 3.62
Data di imbottigliamento: marzo 2022
Produzione: 8,000 bottiglie

16,5%, 75cl

edadistribuzione.com