

VIGNA
TRAVERSO



SOTTOCASTELLO BIANCO

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI

Da uve Chardonnay e Sauvignon si ottiene questo vino di gran classe, fine ed elegante. Il Sottocastello Bianco è tra i fiori all'occhiello della cantina.

This classy, elegant wine is produced from Chardonnay and Sauvignon grapes. The Sottocastello is one of the winery's star wines.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS:

Vino dagli aromi complessi che ricordano la frutta matura, i fiori di campo, le spezie orientali ben fusi con la tostatura del legno. Al palato stupisce per la grande struttura e la morbidezza. *Wine with complex aromas recalling ripe fruit, wild flowers and eastern spices all well blended with an aroma of roasted wood. On the palate this wine will amaze with its great structure and softness.*

VITIGNI CHE COMPONGONO IL VINO E PERCENTUALI / VARIETIES USED, WITH PERCENTAGE:

Chardonnay 80% - Sauvignon 20%.

ZONA DI PRODUZIONE ED ESPOSIZIONE / PRODUCTION ZONE AND EXPOSURE

Comune di Prepotto, al confine con la Slovenia. I vigneti sono collocati esclusivamente in collina disposti su terrazze rivolte ad est.

In the town of Prepotto, Province of Udine, close to the Slovenian border. The vines are planted in terraces on east-facing hills.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM:

Sylvoz corto; resa in uva 0,80 kg per ceppo. *Sylvoz dwarf; grape yield 0.8kg per strain.*

TIPOLOGIA DEL TERRENO / SOIL TYPE:

Il vigneto è situato in un terreno a medio impasto, con una buona percentuale di scheletro che porta finezza ed eleganza nei profumi. *The vineyard is planted in moderately loose-packed soil with a good percentage of rock fragments which brings out the wine's fine, elegant aromas.*

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

La raccolta avviene manualmente in cassetta, a fine settembre quando l'uva è a piena maturazione. *Manually into baskets in late September when the grapes reach full maturity.*

VINIFICAZIONE / VINIFICATION:

L'uva dopo la raccolta viene diraspata, segue una macerazione a freddo in ambiente saturo di gas inerte. Segue la pressatura soffice e la pulizia statica del mosto. La parte pulita viene travasata in barrique dove avviene la fermentazione alcolica del termine della quale si innesca la fermentazione malolattica.

After harvesting the grapes are destemmed and then cold macerated in an environment saturated with inert gasses. This followed by soft pressing of the grapes and cold settling of the must. The settled part is transferred into barriques where first alcoholic then malolactic fermentation takes place.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO / MATURING AND AGING:

Terminate le fermentazioni le barriques vengono colmate e bottonate quotidianamente fino al mese di marzo. Dopo questo affinamento in legno il vino viene travasato, filtrato ed imbottigliato, dove sosta per altri 6 mesi. *Once fermentation is complete daily topping-up and bâtonnage (bottonnage) of the barriques is done until March. Following this aging in wood the wine is decanted, filtered and bottled where it rests for a further 6 months.*

ABBINAMENTI / FOOD PAIRINGS:

È un vino da meditazione che può comunque accompagnare pesci importanti al forno e cibi affumicati. *This is a wine for meditation, perfect with fine baked fish dishes and smoked foods.*



TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVE AT:
12° - 14° C



RECOMMENDED GLASS:
RENANO FOR AROMATIC
WHITE WINES

VIGNA TRAVERSO
VIA RONCHI, 73
PREPOTTO - UDINE - ITALIA
INFO@VIGNATRAVERSO.IT
WWW.VIGNATRAVERSO.IT

