Tenuta Sant'Anna punta sul bianco: un Traminer nella linea Goccia

tenuta-santanna-7c85afe3

Ormai giunta al quinto anno di produzione, la linea Goccia di **Tenuta Sant’Anna** arricchisce la propria offerta con una ulteriore referenza, inserendo in gamma un **Traminer**. Prodotto con uve dei vigneti di proprietà dell’azienda, situati ai piedi delle Prealpi Carniche, il Traminer completa la gamma ampliandola sul fronte degli aromatici. Elegante, profumato di fiori e di rosa in particolare, è facile da bere e sempre piacevole.

Tenuta Sant'Anna Traminer“Contiamo di intercettare un’esigenza che abbiamo rilevato dal mercato, la tendenza ad apprezzare vini aromatici, dai profumi intensi ed eleganti, di struttura non troppo impegnativa”, commenta **Alfredo Barbieri**, direttore commerciale de Le Tenute di Genagricola. “Abbiamo così deciso di valorizzare una piccola produzione di Traminer, coltivato in Friuli, ai piedi delle Prealpi Carniche, un territorio dove la povertà del suolo, e un microclima particolarmente adatto ad esaltare la componente aromatica delle uve, danno un risultato intrigante e personale. La vinificazione Goccia contribuisce poi a rendere il vino particolarmente piacevole, morbido e rotondo”.

La vinificazione Goccia, che caratterizza i bianchi di Tenuta Sant’Anna, fonde tradizione e tecnica enologica: questi vini vengono infatti ottenuti senza che le uve vengano pressate, ma con mosti ottenuti per **semplice sgocciolatura dalle uve diraspate**. L’assenza di pressatura meccanica preserva i mosti da eventuali sentori tannici derivanti dall’interazione con i vinaccioli e restituisce vini dagli aromi definiti e particolarmente morbidi: è questa la caratteristica premiante che ha decretato in questo quinquennio il successo dei Goccia.