



# Bosco del Merlo

## VAPORI D'UVA TRAMINER

La selezione delle uve impiegate per la produzione dei Vapori d'Uva Traminer inizia nel campo, dove le stesse sono seguite e curate con amore e competenza fino a quando la maturazione arriva al suo apice, quindi vengono vendemmiate e pigiate. Il mosto ottenuto è poi immesso in particolari alambicchi sottovuoto per consentire che la distillazione avvenga alla più bassa temperatura possibile. Con questo metodo si favorisce il passaggio dei profumi e degli aromi delle uve direttamente ai distillati, che risultano di grande eleganza e rara finezza. Per offrire le massime sensazioni di piacevolezza, Borghi ha scelto per i suoi “Vapori d'Uva” il persistente Traminer, apprezzatissimo vitigno aromatico.

Per la degustazione si consiglia di servirlo a 10°-12°C  
in raffinati piccoli calici di cristallo.

Grado alcolico: 40% volume

Temperatura di servizio: 10°C

Formato disponibile: 50 cl

