



CA' DI RAJO

RAGGIO D'INGEGNO

Traminer IGT Trevenezie



Denominazione	Traminer IGT Trevenezie
Colore	Giallo paglierino, con riflessi oro antico
Profumo	Profumi intensi e aromatici con caratteristici sentori floreali, di petali di rosa con sensazione di frutta tropicale, di agrumi e di albicocca
Sapore	Il gusto è fresco, fine, pienamente aromatico, persistente di buon corpo e delicatamente minerale con ottimo equilibrio acido, ottima corrispondenza retro nasale degli aromi, finale morbido e persistente

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Traminer Aromatico
Zona ubicazione vigneti	Valvasone (PN)
Altitudine	45 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso, calcareo, con scheletro quasi assente
Orientamento ed esposizione delle viti	Nord-Sud
Sistema di allevamento	Sylvoz doppio capovolto
Ceppi/ha	4800
Resa uva q.li/ha	90
Epoca vendemmia	Metà settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice
Prima fermentazione	Con lieviti selezionati partendo dal mosto fiore, a temperatura tra 14° e 15°
Affinamento	Acciaio/legno
Durata maturazione	60 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	75%
Acidità totale (g/l)	5,90 + 6,10
pH	3,00 + 3,15
Zuccheri residui (g/l)	5 + 7
Alcol svolto	13% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, si abbina bene ai primi piatti saporiti, quali creme di crostacei asparagi risotti ai frutti di mare, secondi piatti a base di pesce grigliato e della cucina tradizionale
Temperatura di servizio	12° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore