

TRAMINER

IGT TREVENEZIE

*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.
Abbinamento consigliato: granchio al vapore.*

Colore Giallo paglierino, con riflessi oro antico.

Profumi intensi e aromatici con caratteristici sentori floreali, di petali di rosa con sensazione di frutta tropicale, di agrumi e di albicocca.

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.

Temperatura di servizio 12° C.



MACERAZIONE
A FREDDO DELLE UVE
PER CIRCA 8 ORE



AFFINAMENTO DI UNA
PARTE DEL VINO
IN TONNEAUX
PER ALMENO 4 MESI

DATI AGRONOMICI

| | |
|---------------------------|----------------------------------------------------------|
| Vitigno principale | Traminer aromatico |
| Zona di produzione | Trivèneto |
| Altitudine | 30 metri s.l.m. |
| Suolo | Sabbioso, a tratti argilloso, ricco di sostanza organica |
| Vendemmia | Metà settembre |

DATI ANALITICI

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Acidità totale (g/l) | 5,50 ÷ 5,80 |
| pH | 3,30 ÷ 3,50 |
| Zuccheri residui (g/l) | 5 ÷ 7 |
| Alcol svolto | 13% vol. |

FORMATI / IMBALLI / CONFEZIONI REGALO

750 ml 6 bottiglie Astuccio litografato 1-2-3 bottiglie



SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

