

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

