

traminer

IGT TREVENEZIE



Denominazione	IGT Trevenezie
Colore	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

Vitigno principale	Traminer aromatico
Zona di produzione	Triveneto
Altitudine	30/50 metri s.l.m.
Tipo di suolo	Argilloso, sabbioso, ricco di sostanza organica
Vendemmia	Metà settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice con leggera macerazione
------------	---------------------------------

DATI ANALITICI

Acidità totale (g/l)	5,50 ÷ 5,80
Ph	3,30 ÷ 3,50
Zuccheri residui (g/l)	5 ÷ 7
Alcol	12,5% vol

ALTRI DATI

Abbinamento	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.
Temperatura di servizio	12° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

SCAN QR CODE
Lista ingredienti
Dichiarazione nutrizionale
Etichetta ambientale

