

TRAMINER AROMATICO



IN VIGNA

La scelta di produrre il Traminer, vitigno internazionale, poco diffuso nel Veneto Orientale, si inserisce nella tradizione dell'azienda, che da sempre ha posto particolare attenzione alla produzione di vini bianchi aromatici.

Questo vitigno si adatta benissimo al nostro terroir, in cui esprime aromi finissimi e ottima struttura.

IN CANTINA

Uva precoce, fortemente aromatica, dal tipico colore rosa scarico. L'uva viene protetta dalle ossidazioni per preservarne gli aromi primari. Prima della pressatura soffice viene eseguita una criomacerazione a freddo. La fermentazione è lenta ed avviene alla temperatura di 14 °C. Segue un affinamento sui lieviti per 3 mesi.

IN DEGUSTAZIONE

Vino dal colore giallo paglierino con riflessi rosa.

Il profumo è intenso, piacevolmente aromatico per le sue note sensuali di rosa e fiore di tiglio.

In bocca è morbido, equilibrato, fine, con retrogusto delicatamente aromatico che richiama il frutto della passione ed il litchi.

PLUS

Aromaticità inconfondibile di frutti e fiori bianchi, che con la maturazione evolvono verso note speziate e minerali. Elegante e persistente.

ABBINAMENTI

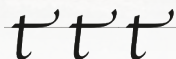
Indicato per gli antipasti caldi e freddi della grande cucina, ottimo con i crostacei e con i risotti di pesce e alle verdure.

Degustare a 6°C

PREMI E RICONOSCIMENTI



Tre Grappoli
nella Guida Bibenda



Tre Viti
nella Guida Vitae



2 Rosoni
nella Guida Vinetia

Informazioni tecniche

- Formato bottiglia: 0,75 l
- 12,8% Alc. Vol.
- Contenuto in solfiti: 110 mg/l (-45 % limite di legge)
- Zuccheri: 5,5 gr/l
- Acidità: 6,2
- PH: 3,2
- Bottiglie Prodotte annue: 20 000