



TRAMINER 2019

Denominazione	I.G.T. delle Venezie
Tipo vino	Bianco
Regione di origine	Veneto
Terreno	Franco limoso tendente all'argilloso
Uve	Traminer aromatico 100%
Epoca raccolta	Inizio settembre
Vinificazione	Macerazione a freddo, soffice pressatura, flottazione, fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio
Affinamento	No

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore	Giallo paglierino, carico
Profumo	Intenso, fragrante e aromatico
Gusto	Elegante, sapido e aromatico
Abbinamenti gastronomici	Aperitivo, crostacei e zuppe di pesce
Temperatura di servizio	8-10°C

DATI ANALITICI

Grado alcolico	12,5° Alc. Vol.
Acidità totale	5,7 gr/lt

ESTRATTO SECCO TOTALE

Zuccheri residui	2,0 gr/lt.
------------------	------------

