



# TRAMINER

TREVENEZIE  
Indicazione Geografica Tipica



#### NOME DEL VINO

Traminer  
Trevenezie  
Indicazione Geografica Tipica

#### TIPO DI VINO

Vino fermo

#### COLLOCAZIONE DEI VIGNETI

Triveneto

#### GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Terreno di medio impasto, sabbioso. I vigneti vengono coltivati lungo il corso del fiume Piave, dove il clima è di tipo continentale

#### PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in cantina, pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati

#### VARIETÀ DI UVA

Traminer

#### TENORE ALCOLICO

12% vol.

#### ZUCCHERI

12 g/l

#### ACIDITÀ

5,2 g/l

#### CAPACITÀ

0,75 lt.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

#### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15 e i 20 °C

#### COLORE

Giallo intenso con sfumature ambrate

#### PROFUMO

Profumo aromatico e suadente, con note eleganti di tiglio e ibisco

#### SAPORE

Sapore morbido ed intrigante; all'assaggio si percepiscono aromi di pesca e gocce d'oro

#### ABBINAMENTI

Ideale proposto in contesti informali, cene tra amici; si accompagna bene con pesce al forno, piatti saporiti e quiche. Perfetto con piatti della cucina tradizionale come le zuppe d'orzo o un classico baccalà stufato