



TRAMINER AROMATICO

TRE VENEZIE

IGT



TIPOLOGIA: vino bianco fermo

ZONA DI PRODUZIONE: San Quirino (PN)

TERRENO: medio impasto

VITIGNI UTILIZZATI: Traminer

VENDEMMIA: manuale

PRODUZIONE ETTARO: 90 q.li/ha

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13% vol.

FORMA D'ALLEVAMENTO: sylvoz

VINIFICAZIONE: macerazione in pressa per alcune ore, seguita dalla fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata; sosta a contatto con il lievito fino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: giallo paglierino con riflessi verdognoli. Intrigante orchestra, di sentori floreali e fruttati, diretta da armonie speziate. Al palato si esprime come un connubio perfetto tra l'accattivante equilibrio gustativo e la piacevolezza retrolfattiva.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: sushi, foie gras, primi piatti, piatti a base di pesce, crostacei in tutte le forme di cottura, carni bianche, salumi e formaggi con note dolci e intense.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12 °C

BOTTIGLIE PER CARTONE: 6

FORMATO: 75 cl



vinilareggenza.it

vieni a trovarci

