

TRAMINER

Denominazione	Traminer Aromatico IGT delle Venezie
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

Vitigni utilizzati	Traminer Aromatico
Zona ubicazione vigneti	Valvasone PN
Altitudine	15 metri sul livello del mare
Tipo di suolo	Argilloso, calcareo, con scheletro quasi assente
Orientamento ed esposizione delle viti	Sud-Nord
Sistema di allevamento	Sylvoz
Cepi/ha	4800
Resa uva q.li/ha	90
Epoca vendemmia	Metà Settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	No
Durata maturazione	60 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	75 %
Estratto secco (gr/lt)	23
Acidità totale (gr/lt)	6,10
Ph	3,15
Zuccheri residui (gr/lt)	6,50
Alcol svolto	12,50%

CONSIGLI UTILI

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

