

## **TRAMINER**



Caratteristiche organolettiche:

Vino dal colore giallo paglierino, profumo caratteristico ed intenso, con tipiche note di vaniglia, fiori di tiglio e mandorla. il sapore è asciutto, aromatico, intenso e

pieno.

Zona di produzione: D.O.C. Collio

Collocazione geografica del vigneto:

Località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti: 25 - 40 anni

Vendemmia: manuale, a settembre

Sistema di allevamento: Guyot

Produzione annua: 10.000 bottiglie (media)

Vinificazione: Pressatura soffice pneumatica, fermentazione in va-

sche di acciaio inox a 18° -20° e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi. Imbottigliamento a

circa 7 mesi dalla vendemmia.

Gradazione alcolica: 14% vol. circa

Le sue caratteristiche lo rendono un vino impegnativo

Accostamenti gastronomici: che ben si abbina ad antipasti elaborati caldi e freddi,

pesce in salsa e formaggi saporiti.

Temperatura di servizio: 8 - 12 °C