



**Traminer
Trevenezie I.G.T.**

Provenienza: da nostri vigneti di Pradamano (Ud)

Maturazione: primi di settembre

Allevamento: G.D.C. e Cordone Speronato

Densità viti: 4500 piante/ettaro

Terreno: sciolto, ciottoloso, calcareo.

Vinificazione: dopo la raccolta gli acini vengono messi in tini di acciaio a temperatura controllata di 10-12 °C per circa 12-36 ore allo scopo di estrarre dalle bucce maggiori quantità di componenti tipici dell'aroma. Dopo la separazione del mosto dalle bucce segue la fermentazione con lieviti selezionati a temperatura di 18 °C per circa 15 giorni. Poi il vino viene lasciato affinare in vasche di acciaio.

Grado: 12 % vol.

Zuccheri: 20 gr. lt.

Acidità: 6 gr. lt.

Descrizione: morbido, dal profumo delicatamente fruttato, sapore fine ed elegante, armonico.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo o da intermezzo. Si abbina a formaggi a pasta molle e pasticceria secca. Servire a 10 °C.

Conservazione: in luogo fresco a 12-16 °C, al riparo dalla luce, evitando soste lunghe in frigo.