

TRA MIN ER



IGT DELLE VENEZIE TRAMINER

Varietà delle uve:

100% Traminer

Vinificazione:

Le uve vengono vendemmiate esclusivamente a mano, sottoposte ad un processo di macerazione a freddo per esaltarne le caratteristiche varietali, quindi vengono pressate. Dopo essere stato fatto decantare a freddo, il mosto ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata (circa 17°C) in vasca di acciaio inox. Nel mese di marzo il vino viene preparato per l'imbottigliamento.

Descrizione del vino:

Vino dal colore giallo paglierino carico. Il bouquet è intenso e complesso, aromatico, con i tipici sentori floreali di petali di rosa.. In bocca è intenso, pienamente aromatico e persistente. Delicatamente minerale.

Abbinamenti:

Primi piatti a base di pesce, crostacei, gamberi, aragosta e formaggi a pasta morbida. Si abbina bene anche con i piatti della cucina orientale. Ottimo anche come aperitivo.