



**colvendrà®**  
— SINCE 1924 —

## TRAMINER AROMATICO TREVENEZIE

Indicazione Geografica Tipica



<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Veneto.
<b>TERRITORIO:</b>	Suoli a substrato argilloso.
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO:</b>	Filare a spalliera.
<b>CLIMA:</b>	Inverni freddi con estati calde, asciutte, ventilate e buone escursioni termiche giornaliere.
<b>VITIGNI UTILIZZATI:</b>	Traminer 100%.
<b>VENDEMMIA:</b>	Manuale di giusta maturazione per garantire un buon rapporto morbidezza acidità. Resa 100 qli/ha.
<b>VINIFICAZIONE:</b>	Pressatura soffice delle uve con separazione del mosto dalle bucce e fermentazione alcolica a temperatura controllata.
<b>AFFINAMENTO:</b>	In recipiente di acciaio.
<b>PROFILO ORGANOLETTICO:</b>	Colore giallo dorato, brillante, delicato profumo di frutta matura, aromatico, gusto sapido, pieno, molto persistente in bocca, di buona acidità, di giusto corpo.
<b>TENORE ALCOLICO:</b>	13% vol.
<b>ABBINAMENTO:</b>	Si accompagna ad antipasti caldi e freddi di pesce, primi e formaggi saporiti. Il gusto è equilibrato, aromatico al retrolfatto.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO:</b>	10-12 °C
<b>BOTTIGLIA:</b>	0,75 litri