



colvendrà®
— SINCE 1924 —

TRAMINER AROMATICO TREVENEZIE

Indicazione Geografica Tipica



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