# TRAMINER

I.G.T. TREVENEZIE

**Herkunft** Weinberge bei Precenicco (Udine)

**Bodentyp** Lehmboden

**Rebsorte** 100% Traminer

**Reberziehung** Sylvoz 3700 Rebstöcke/ha

**Vinifizierung** 12-14 Stunden lange Traubenmaische mit den Häuten bei 5 °C, schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18 °C

**Ausbau** In Edelstahltanks

**Alkohol** 13% vol.

**Typische Eigenschaften** Dieser Wein mit strohgelber Farbe ist mittelmäßig alkoholisch, frisch und entschieden zitronig, im Körper schlank, aber dabei vollkommen harmonisch

**Servierempfehlung** Passt hervorragend zu warmen und kalten Vorspeisen, ein guter Begleiter für Seefisch und würzigen Käse

**Serviertemperatur** 10-12 °C

EAN: 8032869490403
Abgabe: Karton zu 6 Flaschen

dal 1888, Viticoltori
BACCICHETTO
VITTORINO

**Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro** Società Agricola s.s. Via Lignano 50 - 33050 Precenicco [Udine] Italia T. / FAX +39 0431 58209 info@baccichettowines.it