



TRAMINER

I.G.T. TREVENEZIE

Provenienza Vigneti di Precenico (Udine)

Tipo di terreno Argilloso

Uve 100% Traminer

Sistema di allevamento Sylvoz a 3700 viti/ha

Vinificazione Macerazione con le bucce a 5 °C per 12-14 ore, pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata a 18 °C

Maturazione In vasche di acciaio inox

Alcool 13% vol.

Caratteristiche tipiche Di colore giallo paglierino, è vino mediamente alcolico, fresco e decisamente citrino, snello di corpo ma perfettamente armonico

Abbinamenti consigliati Ottimo con antipasti caldi e freddi, s'abbina ai piatti di pesce di mare e anche ai formaggi saporosi

Temperatura di servizio Servire a 10-12 °C

Codice Ean: 8032869490403

Tipo di confezione: cartone da 6 bottiglie



dal 1888, Viticoltori

BACCICHETTO
VITTORINO