

Traminer

Sapore secco, intensamente aromatico. L'abbinamento ottimale è con piatti delicati come antipasti di pesce, risotti e sformati di verdure.
Dry taste, intensely aromatic. Ideal with delicate dishes such as fish appetizers, risottos and vegetable pies.



Vitigno: Traminer

Denominazione: I.G.T. Tre Venezie

Varietà d'uva: Traminer

Allevamento: Guyot

Metodi di difesa: lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato

Vendemmia: seconda, terza decade di settembre

Vinificazione: l'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento: a fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per 5 mesi. Il vino imbottigliato viene normalmente conservato in locali termo condizionati.

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino intenso

Profumo: penetrante, intenso e multi sfaccettato.

Impatto floreale e fruttato di grande eleganza: note floreali di rosa bianca, canina, note erbacee come salvia, timo e origano, si uniscono a note aromatiche di frutta tropicale, litchi, ma anche pesca, albicocca, pera e mela.

Gusto: complesso ed elegante. Attacco morbido con una leggera acidità. Ricchezza di sensazioni al palato che richiamano i profumi. Finale pieno e buona persistenza.

Abbinamenti: particolarmente indicato per i piatti di pesce, antipasti di molluschi, risotti e sformati di verdure.

Servire a: 12-14° C

Varietal: Traminer

Appellation: I.G.T. Tre Venezie

Grape variety: Traminer

Training system: Guyot

Pest management: integrated pest control with controlled environmental impact

Harvest time: second and third week of September

Vinification: the grapes are gently destemmed and left to macerate for a short period. Then it is softly pressed and the resulting must is clarified. The must then ferments at a controlled temperature in stainless steel vats.

Ageing: at the end of fermentation the wine is kept on the lees in stainless steel vats for 5 months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: intense straw yellow

Aroma: penetrating, intense and multifaceted. Floral and fruity notes combine with floral notes of white rose, dog rose, herbal notes such as sage, thyme and oregano, with aromatic notes of tropical fruit, lychee, as well as peach, apricot, pear and apple.

Taste: complex and elegant. Soft base with a slight acidity. A wealth of flavours on the palate reminiscent of the aromas. Full finish and good consistency.

Pairings: particularly suitable for fish dishes, shellfish hors d'oeuvres, risottos and vegetable pies.

Serving temperature: 12-14° C