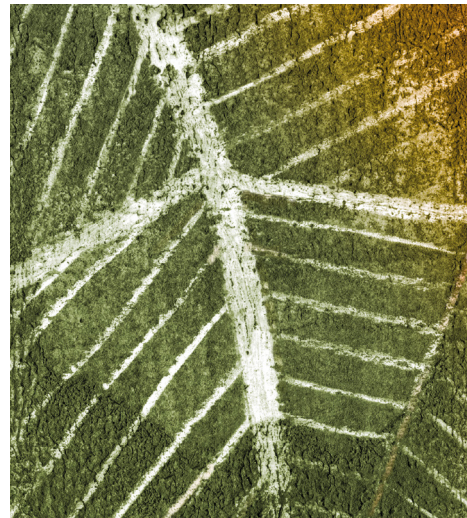


**L'illustrazione
The Illustration**



Da uno scenario sfaccettato come la campagna, elegante nella sua naturale complessità, nasce un vino dal sapore secco e intensamente aromatico. Morbido e intenso, il Traminer è un prodotto che rispetta le fragranze del campo. Da abbinare a piatti delicati come antipasti di pesce, risotti e sformati di verdure.

From a setting as multifaceted as the countryside, elegant in its natural complexity, comes a wine with a dry and intensely aromatic flavour.

Soft and intense, Traminer respects the fragrances of the field. Pair with delicate dishes such as fish hors d'oeuvres, risottos and vegetable flans.

Scopri gli altri vini del mondo Terra
Discover the other wines of the "Terra" world
**Müller Thurgau • Friulano • Refosco dal Peduncolo Rosso
Rosato Frizzante • Prosecco Extra Dry**

Traminer Aromatico

☐ Terra

SCHEDA TECNICA

Denominazione: I.G.T. Trevenezie

Varietà d'uva: Traminer

Sistema di allevamento: Guyot bilaterale

Metodi di difesa: Lotta antiparassitaria integrata ad impatto ambientale controllato.

Epoca di vendemmia: Ultima decade di Agosto, prima 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 termocondizionati.

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C

DATA SHEET

Denomination: I.G.T. Trevenezie

Grape variety: Traminer

Training system: Bilateral Guyot

Pest management: Integrated pest control with controlled environmental impact.

Harvest time: Last ten days of August, first ten days of September.

Vinification: The grapes are delicately destemmed and left to macerate briefly. Next they are gently 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 five months. The bottled wine is normally stored in temperature-controlled rooms.

SENSORY NOTES

Colour: Intense flaxen yellow

Aroma: Penetrating, intense and nuanced. 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 casseroles.

SERVING TEMPERATURE

12-14° C

