



Traminer “Acini bianchi”



Vitigni: traminer 100%

Zona di produzione: Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

Tipologia di terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: settembre

Vinificazione: classica in bianco con diraspatura dell'uva e breve macerazione pellicolare in pressa. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio

Maturazione e affinamento: il traminer viene affinato in purezza in vasche d'acciaio nei propri lieviti, i quali vengono tenuti in sospensione mediante agitazioni settimanali per 6 mesi. Successivamente sosta 2 mesi in bottiglia.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: note di pesca, albicocca matura, anice, pompelmo, menta, acacia, rosa, fieno secco

Sapore: fresco, il finale è contraddistinto dal ritorno di agrumi e di rosa, dotato di buona persistenza, gentile, elegante

Abbinamenti: ottimo creme di verdure, risotti con verdure di stagione e piatti di pesce

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Gradazione alcolica: 14,00 % vol.