



# 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.