

TRAMINER AROMATICO BIO



TRAMINER

DENOMINAZIONE: Traminer Aromatico I.G.T. Trevenezie

UVE: 100% Traminer Aromatico

AREA: Lison Pramaggiore

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2020

NEL VIGNETO

VITIGNO: Il vitigno Traminer aromatico è un vitigno a bacca rosa originario dell'Alto Adige, in particolare dalla zona di Termeno sulla Strada del Vino.

TERRENO: Argilloso, limoso e leggermente alcalino.

RESA DELLE UVE: 50-60 q.li/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Sylvoz

VENDEMMIA: Meccanica

CANTINA

VINIFICAZIONE: Pigiatura soffice/sottovuoto per otto ore; con passaggio nello scambiatore termico per abbassare le temperature. Vinificazione in bianco a temperatura controllata. Decantazione a freddo.

GRADO ALCOLICO: c.a. 14,00 % Vol.

ZUCCHERI RIDUTTORI: ca. 6,00 g/l

ACIDITA' TOTALE: ca. 5,80 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°/14°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Ha un colore giallo paglierino tendente all'oro con riflessi rosati; un profumo intenso e aromatico, dai caratteristici sentori floreali.

Ricorda un sapore di spezie e canditi con un impatto leggero minerale.

ACCOSTAMENTI:

Si abbina felicemente ai primi saporiti, risotti ai frutti di mare, crostacei in genere e pescato fresco.



Terra Musa di Moreno Musaragno & C. s.s. Soc. Agr.
Via Callalta 13, I - 30020 Pramaggiore (VE)
Phone +39.0421.799155 Fax +39.0421.799100
mail: musaragno@musaragno.com sito: www.terramusa.it
Skype: terramusa

