

Trevenezie I.G.T.

TRAMINER

PRODUKTFAMILIE *Weinklassiker*

HERKUNFT Weinberge von Precenicco (Udine)

BODENBESCHAFFENHEIT Lehmig

REBSORTE 100% Traminer

ERZIEHUNGSSYSTEM Sylvoz 3700 vines per hectar

WEINBEREITUNG 12-14 lang bei 5 °C maischen, schonendes Pressen mit anschließender Klärung des Vorlaufmostes, Gärung bei kontrollierter Temperatur (18 °C)

AUSBAU In Edelstahlfässern

ALKOHOL 13% vol.

SORTENTYPIZITÄT Strohgelbe Farbe, mittlerer Alkoholgehalt, frisch und ausgesprochen zitrusbetont, schlank im Körper, aber perfekt harmonisch

SERVIEREMPFEHLUNGEN Passt ausgezeichnet zu kalten und warmen Vorspeisen, sowie zu Meeresfischgerichten und kräftigen Käsesorten

SERVIERTEMPERATUR Bei 12 °C servieren

EAN NR. 8032869490403

VERPACKUNGSART Weinkarton für 6 Flaschen

VERPACKUNGS-EAN NR. 8032869491516

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola semplice
T / Fax +39 0431 58209 • WhatsApp +39 342 144 0727 • info@baccichettovittorino.it