

Azienda Agricola Maurizio Buzzinelli



TRAMINER

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore giallo paglierino, profumo caratteristico ed intenso, con tipiche note di vaniglia, fiori di tiglio e mandorla. Il sapore è asciutto, aromatico, intenso e pieno

Zona di produzione: D.O.C. Collio

Collocazione geografica del vigneto: località Pradis, Cormòns (GO) - Italy

Età dei vigneti: 25 - 40anni

Vendemmia: manuale, a settembre

Sistema di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 50 quintali

Produzione annua: 3.500 bottiglie (media)

Vinificazione: pressatura soffice pneumatica, fermentazione in vasche di acciaio a 18°-20° e maturazione in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi. Imbottigliamento: a circa 7 mesi dalla vendemmia

Gradazione alcolica: 13,5% vol. circa

Accostamenti gastronomici: le sue caratteristiche lo rendono un vino impegnativo che ben si abbina ad antipasti elaborati caldi o freddi, pesce in salsa e formaggi saporiti

Temperatura di servizio: 8 - 12 °C