

TRAMINER AROMATICO

VENETO I.G.T.

Zona di produzione: vigneti situati ai piedi delle colline di Roncà

Vitigni: Traminer 100%

Denominazione: Veneto I.G.T.

Collocazione Geografica: Roncà (VR)

Altitudine: 200 metri s.l.m. - **Esposizione:** Sud-Est

Territorio: misto, in parte vulcanico ed in parte argilloso

Sistema di allevamento: guyot - **Densità dei Ceppi:** per Ha 3000

Produzione di uva per Ha: 100 q.li/Ha

Epoca di raccolta: fine settembre

Vinificazione: le uve vengono raccolte rigorosamente a mano.

Pigiatura soffice e immediato raffreddamento del mosto.

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, a bassa temperatura, con sosta sulle fecce fini.

Affinamento: Fino alla fine dell'inverno in serbatoi di acciaio inox.

In bottiglia due mesi prima dell'immissione al consumo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino deciso

Profumo: è un'esplosione di profumi e mineralità.

Fiori gialli, miele, agrumi, frutta tropicale, in un mix variegato ed emozionante. Poi minerale, intenso e profondo; quel minerale caratteristico dei nostri basalti.

Sapore: asciutto ma setoso, sapido ma leggero, caratteristico ed inconfondibile. Un vino veramente intrigante.



TRAMINER AROMATICO

VENETO I.G.T.

Production area: vineyards located at the foot of Roncà hills

Grape varieties: Traminer 100%

Geographic Location: Roncà (VR)

Altitude: 200 metres a.s.l. - **Exposure to:** south-east

Grape-growing region: a mix of partly volcanic and partly clay

Growing system: guyot

Density of Stumps: 3000 per Ha

Production of grapes per Ha: 100 q.li/Ha

Harvest: end of September

Vinification: the grapes harvested is made exclusively by hand.

Soft pressing and immediate must cooling. The fermentation has done on the steel tank at low and controlled temperature, with permanence on the lees.

Ageing: Until the end of the winter in the steel tanks, for two months in bottle before serving it.

TASTING NOTES:

Color: decisive straw yellow.

Perfume: it is an explosion of perfume and minerality.

Yellow flowers, honey, citrus, tropical fruit, in a varied and exciting mix. Then mineral, intense and deep; that mineral characteristic of our basalts.

Taste: dry but silky, savory but light, distinctive and unmistakable. A truly intriguing wine.

