



## TRAMINER

### INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**Zona di produzione:** Vasto loc. Codalfa

**Esposizione:** Nord-Est

**Altitudine:** 150 m s.l.m.

**Tipologia:** Indicazione Geografica Tipica

**Vitigno:** 100% Traminer

**Gradazione:** 13% vol.

**Produzione media per ettaro:** 60 Q.li

**Affinamento:** 3 mesi in botte inox e bottiglia

**Sistema di Allevamento:** Filare a cordone speronato

**Vendemmia:** Manuale

**Vinificazione:** Vinificazione in bianco a temperatura controllata 14°C

**Colore:** Giallo paglierino tenue

**Profumo:** Tipico, fruttato, floreale

**Sapore:** Secco e morbido

**Accostamenti gastronomici:** Antipasti di mare, primi piatti, pesce, formaggi e pasta cruda

**Temperatura di degustazione:** 8-10°C

**Longevità della bottiglia:** 4 anni dalla commercializzazione

