



TRAMINER

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
BIOLOGICO

Zona di produzione: Comune di Vasto - loc. Codalfa

Esposizione: Nord-Est

Altitudine: 150 m s.l.m.

Tipologia: IGT

Vitigno: Traminer

Gradazione: 12% vol.

Produzione media per ettaro: Circa 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 a pasta cruda

Temperatura di degustazione: 8-10°C

Longevità della bottiglia: 4 anni dalla commercializzazione

Allergeni: Solfiti

