



VALLAGARINA

VENEZIE IGT TRAMINER

ITALIANO VENEZIE IGT TRAMINER

Provenienza: Colline dei comuni di Brentino Belluno.

Colore: Giallo paglierino carico con riflessi dorati.

Profumo: Intenso e tipicamente varietale.

Gusto: Secco, acidulo, di moderata struttura.

Vinificazione: in bianco, in completa riduzione dopo macerazione pellicolare a freddo, decantazione statica e fermentazione termocontrollata a 16°C in acciaio.

Abbinamenti: È indicato come aperitivo, antipasti a base di verdure e minestre delicate.

ENGLISH VENEZIE IGT TRAMINER

Origin: Hill country of Brentino Belluno Municipality.

Color: Straw yellow charged with golden reflections.

Aroma: Intense and typically varietal.

Flavor: Dry, slightly acidic, moderate structure.

Wine making: White wine process, complete reduction after cold maceration on the skins, decantation and subsequent heat-controlled fermentation at 16°C in steel.

Combinations: Indicated for appetizers, vegetable dishes and light soups.

DEUTSCH VENEZIE TRAMINER, I.G.T

Herkunft: Hügellandschaft um Brentino Belluno.

Farbe: Volles Strohgelb mit goldenen Farbschimmer.

Bukett: Intensiv und typisch vielfältig.

Geschmack: Trocken, säuerlich und von moderater Struktur.

Weinbereitung: In weiß in vollständiger Reduktion nach Kaltmazeration der Schalen, statische Dekantierung und Fermentation in Inox bei kontrollierten 16°C.

Serviervorschlag: Der Wein serviert sich als Aperitif, zu Vorspeisen auf Gemüsebasis und delikaten Suppen.



Servire a 10 - 12° C
Serve at 10 - 12° C
Serviertemp. 10 - 12° C



0,75 l e



12,5% vol



Traminer Aromatico 100%