



TRAMINER

 ${\bf BORGO\ CANEDO\ \cdot\ I\ GIGLI\ BIANCHI}$

RAMINER I.G.T. TREVENEZIE

PROVENIENZA Vigneti di Precenicco (Udine)

TIPO DI TERRENO Argilloso

UVE 100% Traminer

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Doppio capovolto a 3700 viti/ha **VINIFICAZIONE** Macerazione con le bucce a 5 °C per 12-14 ore, pressatura soffice con separazione del mosto fiore, fermentazione a temperatura controllata a 18 °C

MATURAZIONE In vasche di acciaio inox

ALCOOL 13% vol.

CARATTERISTICHE TIPICHE Di un bel giallo paglierino, è mediamente alcolico, piacevolmente fresco e decisamente citrino, snello di corpo ma perfettamente armonico

ABBINAMENTI CONSIGLIATI Ottimo con gli antipasti caldi e freddi, s'abbina ai piatti di pesce di mare e anche ai formaggi saporiti. I suoi sapori si mescolano deliziosamente con certi aromi orientali come il curry, la cannella, lo zenzero. Da provare con il sushi

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 10-12 °C

CODICE EAN 8032869491479

TIPO DI CONFEZIONE Cartone da 6 bottiglie

Borgo Canedo "i Gigli" è un marchio di baccichettowines.it

Baccichetto Vittorino, Paolo & Alessandro Società agricola S.s.

Tel. / Fax +39 0431 58209 | Whatsapp +39 342 144 0727 | info@borgocanedo.it | www.borgocanedo.it