CA' VESCOVADO

I VIGNETI DELLA TRADIZIONE

TRAMINER

Linea	Vescovado
Vitigno	100% Traminer
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità di impianto	3.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	120 quintali/ha
Zona di produzione	Veneto Orientale
Caratteristiche pedoclimatiche	Terreno pianeggiante, di origine alluvionale. Il suolo è molto ricco di sali minerali, come carbonato di calcio e magnesio. Questi elementi donano alle uve particolare salinità e mineralità, che si ritrovano poi nei vini.
Vendemmia e Vinificazione	Vendemmia manuale, diraspatura e pressatura soffice dei grappoli. Crio-macerazione di 24 ore a 5°C per estrarre dalle bucce gli aromi primari. Il mosto viene poi fermentato a 14-16°C con lieviti selezionati per 8-14 giorni.
Affinamento	Affinamento in acciaio con frequenti batonnage per mantenere la feccia in movimento fino all'imbottigliamento. Maturazione in bottiglia per 2 mesi.
Alcool	13% Vol.
Temperatura di servizio	10-12°C
Degustazione	Bouquet intenso e ben definito, con note di frutto della passione e lychee. Già dal primo sorso al palato rivela una spiccata sensazione di freschezza. Il finale è speziato e intrigante.
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, si sposa bene ad aperitivi a base di vegetali. Si adatta ad accompagnare piatti dai sapori decisi come quelli a base di asparagi o tartufo. Interessante da provare con i piatti speziati della cucina orientale.

Via San Tommaso, 24 |
Lugugnana di Portogruaro

Tel. (+39) 0421 564562 |
info@cavescovado.com

www.cavescovado.com