



DACASTELLO

Traminer Trevenezie I.G.T.

Esuberante e dalla forte personalità, il Traminer Trevezia I.G.T. Dacastello è un bianco di carattere, dall'aroma esotico e complesso.

Bianco da mille e una notte, Traminer Trevezie I.G.T. Dacastello, esalta il piacere dei sensi.



Traminer Trevenezie I.G.T.



UVE Traminer Aromatico

DENOMINAZIONE Traminer aromatico IGT Tre Venezie

AREA DI PRODUZIONE Friuli Venezia Giulia, Italia

CLIMA Temperato e ventilato con una buona escursione termica tra il giorno e la notte

VINIFICAZIONE Diraspatura, macerazione a freddo, pressatura soffice e decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene a temperatura controllata, al termine della quale il vino riposa sulle fecce nobili fino all'imbottigliamento.

ALCOL 12°

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°

FORMATO 0,75 L

BEVIBILITA' Il vino è imbottigliato in vetro, non ha quindi scadenza. Si suggerisce uno stoccaggio in ambiente fresco e asciutto. Per apprezzare al meglio le qualità si consiglia di consumarlo entro 36 mesi.

COLORE Giallo dorato

PROFUMO Bouquet complesso e speziato, con una vasta gamma di aromi che vanno dalla rosa alla pesca bianca e l'anice stellato

SAPORE Al palato è pieno ed avvolgente, vellutato e dal finale persistente

ABBINAMENTO Ideale con cibi stuzzicanti come lo speck o il Parmigiano Reggiano. Perfetto con primi piatti ai funghi, polenta o canederli. Intrigante in abbinamento alla cucina orientale.

CODICE EAN BOTTIGLIA	8053013230515
CODICE EAN CARTONE	8053013231444
BOTTIGLIE PER CARTONE	6
CARTONI PER STRATO	21
CARTONI PER PEDANA	105
PESO LORDO BOTTIGLIA	1149 gr
PESO LORDO CARTONE	7058 gr