



## **Traminer Aromatico – Villa San Martino**

**CLASSIFICAZIONE:**

**I.G.P.**

**ZONA DI COLTIVAZIONE:**

**Trevenezie**

**PRODUTTORE/IMBOTTIGLIATORE:**

**Cantina di Bertiole S.P.A. – BERTIOLO – ITALIA**

**PRODOTTO IN ITALIA**

**VITIGNO:**

**Traminer Aromatico**

**GRAPPOLO:**

**Piccolo, piramidale o cilindrico, molto compatto**

**GERMOGLIAMENTO:**

**Aprile**

**FIORITURA:**

**Primi di giugno**

**MATURAZIONE:**

**Primi di settembre**

**VINIFICAZIONE/FERMENTAZIONE:**

**Pigiatura e macerazione per alcune ore, poi pressatura soffice. Fermentazione attivata con lieviti selezionati, durata media di 8-10 giorni alla temperatura di 15° C - 17° C.**

**TIPOLOGIA:**

**Secco**

**CARATTERE:**

**Aromatico, floreale ricorda in particolare la rosa**

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:**

**Antipasti con salumi affumicati, pesci in salsa, formaggi gustosi**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

**12° C**

**CONTENUTO:**

**Bottiglia 0,75 lt.**

**DURATA:**

**1 - 2 anni**

**DATI ANALITICI:**

**Alcool: 12,00 %vol**

**Contiene solfiti**

**Cantina di Bertiole S.P.A.**  
Via Madonna, 27  
33032 Bertiole (Ud)  
Tel. 0432/917434  
Fax 0432/917768  
info@cabert.it – www.cabert.it