TRAMINER
I.G.T. VENETO

Vitigni: Traminer in purezza

Zona di produzione ed esposizione: Vigneti di Campo di Pietra nel bacino del Piave a sud-est di Treviso.

Tipologia del terreno: Caranto. E' un terreno tendenzialmente argilloso che deriva dalla disgregazione di rocce sedimentarie, equilibrato nelle proporzioni fra argilla ed humus.

Sistema di allevamento: Guyot con una resa di 90 quintali per ettaro

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta. Differenziata in due o tre epoche diverse a seconda dell'annata, dai primi di settembre fino quasi alla fine del mese per esaltare il più possibile una vasta gamma aromatica.

Vinificazione: Pressatura soffice dell'uva intera e in parte diraspata e macerata a freddo per alcune ore. Pulizia statica del mosto a freddo, successiva decantazione e fermentazione a temperatura controllata di 15-17°C per 15 giorni.

Maturazione ed affinamento: Sosta sui lieviti per sei mesi in vasche di acciaio inox con periodici batonnage.

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino, spesso carico. Aromi floreali che ricordano la rosa, la frutta esotica matura e ancora la buccia di arancia e zagara. Gusto armonico, pieno e suadente, sapido, aromatico e speziato.

Abbinamenti: Si accosta molto bene con speck affumicati, prosciutti crudi, antipasti, crostacei e piatti speziati; è ottimo anche fuori pasto.

Servire a 8-10° C in ampi calici.

I pareri circa le sue origini sono fra loro contrastanti: alcuni ritengono che provenga dal Tirolo, altri dall'Alsazia, altri ancora dalla zona del Reno. Ciò che risulta esser certo è, comunque, il fatto che l'origine di questo vitigno si trovi nelle zone ad alta latitudine di coltivazione della vite.

Gradazione alcolica:	13,00% vol.
Acidità totale:	5,20 g/l
Zuccheri riduttori:	6,1 g/l
Estratto secco:	23,4 g/l
Solfiti:	69 mg/l