



TRAMINER

EIGENSCHAFTEN

CHARAKTER: Klassisch

SORTE: Weiß

BEZEICHNUNG: TRAMINER IGT VENETO

CHARAKTER: Die charakteristische Blume zeichnet sich durch ihr aromatisches Bouquet mit einer Note tropischer Früchte mit Ananas, Mango und kandierten Früchten aus.

WEINBAU: "Weinpflanzungen mit Doppelstreckbogen-Erziehung und einer Pflanzdichte von 4000 Reben pro Hektar."

WEINHERSTELLUNG: Der Most bleibt ca. 12 Stunden bei einer Temperatur von 9 °C auf dem Trester stehen und wird dann von den festen Bestandteilen getrennt. Nach einer schonenden Pressung erfolgt die Gärung in Stahlbehältern bei einer Temperatur von 13 °C. Anschließend reift der Wein etwa 3 Monate auf der Gärhefe und wird dann im März in Flaschen abgefüllt. Ein Wein mit einer intensiven strohgelben Farbe und goldenen Reflexen.

ERTRAG: 120 q/HA

ALKOHOLGEHALT: 12,5%

EMPFEHLUNGEN: Fischgerichte, Krustentiere, Meeresfrüchtesalats.

SERVIERTEMPERATUR: 10-12°C

FORMAT: 0,75 LT



10-12 °C



dal 1950, vini per passione

RIGONI
VITTORINO

www.rigonivittorino.com
info@rigonivittorino.com
+39 0422 746121

