



# LE MONDE

## TRAMINER D.O.C.

Collezione Bianchi



**Vitigno:** Traminer

**Denominazione:** Doc Friuli

**Tipo di terreno:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 4.300 Piante/Ha

**Periodo di vendemmia:** Prima decade di Settembre

**Vinificazione:** Macerazione prefermentativa a freddo 24-48 ore, pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperature controllate e successiva maturazione in vasche di acciaio per alcuni mesi.

**Invecchiamento potenziale:** 2-3 anni dalla produzione

**Grado alcolico:** 13%

**Temperatura di servizio:** 10-12°C Circa

**Confezione:** Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

### COLORE

Giallo paglierino carico.

### PROFUMO

Delicato e intenso, è caratterizzato da note fruttate e sentori di petali di rosa.

### SAPORE

Al palato si rivela fresco e morbido, sostenuto da una spiccata aromaticità.

### ABBINAMENTI

Da non disdegnare per un aperitivo in compagnia, il matrimonio perfetto è quello con i crostacei.