



ANTONIO FACCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1870

TRAMINER

Marca Trevigiana IGT



Vino dal colore giallo paglierino. Alcolico, asciutto ed armonico. Dal profumo aromatico, intenso e fruttato ricorda la rosa, il moscato, la foglia di ribes nero.



Si accompagna agli antipasti, ai piatti di pesce salsato ed ai formaggi saporosi



Temperatura di Servizio 8 – 10 °C



ALCOHOL **14%**

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Vitigno:	Gewurtztraminer 100%
Vendemmia:	Primi giorni di settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	refrigerazione delle uve prima della pigiatura criomacellazione per 24h, separazione delle bucce, fermentazione a bassa temperatura, sedimentazione statica, diversi travasi, poi imbottigliamento
Affinamento:	Minimo 180 giorni in parte in acciaio in parte in bottiglia
Forma di Allevamento:	Silvoz
Resa per HA:	110 qli.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	7 g/l
Acidità Totale:	5,00 g/l
Estratto secco:	25,3 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie