



MARCO  
SCOLARIS

## Traminer Aromatico IGT Trevenezie

Deriva dalla vinificazione in purezza delle uve prodotte dall'omonimo vitigno. Colore giallo paglierino scarico con leggere sfumature verdognole. Profumo fine e intenso: un ventaglio aromatico di frutta tropicale si sposa alla ginestra. Secco, aromatico, persistente. Grande stoffa e buona persistenza aromatica.

### CARATTERISTICHE

**Allevamento:** guyot

**Terreno:** marnoso-argilloso

**Resa uva:** 100 q.li/ha.

**Desità d'impianto:** 5000 piante/ha.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice, pulitura del mosto per decantazione, fermentazione a temperatura controllata di 18-20° C per 15-20 giorni

**Affinamento:** 3 mesi in botti di cemento e 2 mesi in bottiglia

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

**Gradazione alcolica:** 13.00% vol.

**Abbinamenti gastronomici:** risotto agli asparagi, ostriche crude, sushi, filetto di bronzino marinato

*Derives entirely from the vinification of the grapes of the homonymous variety. It is pale straw-yellow with slight greenish hues. Fine and intense bouquet: a broad aromatic blend of tropical fruit and broom. Dry, aromatic, persistent.*

### CHARACTERISTICS

**Vine training system:** guyot

**Soil type:** marly and clay soil

**Yield per hectare:** 100 quintals of grapes

**Average planting density:** 5000 rootstocks per hectare

**Vinification:** soft pressing, purification of the must and fermentation without mare at controlled temperature of 18-20° C for 15-20 days

**Refinement:** 3 months in cement tanks and aged in bottle for 2 months

**Serving temperature:** 10° - 12° C

**Alcohol:** 13.00% vol.

**Pairing:** asparagus risotto, raw oysters, sushi, marinated sea bass fillet

