



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.

Densità 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% 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 concrete tanks and aged in bottle for 2 months

Serving temperature: 10°- 12°C

Alcohol: 13% vol.

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