

BARRO SANTE TRAMINER IGT VENETO



Denominazione:	IGT Veneto
Tipologia:	Tranquillo
Uve:	Traminer Aromatico
Prevalente provenienza uve:	comune di Motta di Livenza
Tipo di terreno:	tessitura franco limosa e argillosa con accumulo di carbonato di calcio in profondità.
Allevamento:	Doppio capovolto
Densità d'impianto:	3500 piante per ha
Resa Massima:	90-110 q.li /ha
Vendemmia:	1 settembre – 10 settembre
Vinificazione:	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata (16-18°C). Affinamento su feccia nobile in acciaio per 4 mesi e successivo imbottigliamento.

DATI ANALITICI MEDI

Alcool:	12,50 vol
Zuccheri:	1-5 g/l
Acidità totale:	4,5 g/l
pH:	3.40

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto:	colore giallo paglierino.
Profumo:	frutta esotica e fiori, in particolare la rosa bianca e la rosa gialla. Si percepiscono anche le erbe aromatiche e le spezie.
Sapore:	sorso rotondo di buona freschezza con ricordi di litchi e confetto. Finale leggermente sapido.
Abbinamenti:	si adatta perfettamente al Sushi, al prosciutto crudo, al pesce e ai crostacei. Ottimo l'abbinamento con alcune spezie, come lo zenzero, il curry e la cannella.
Tipo di bicchiere:	calice da vino bianco di media ampiezza.
Temperatura di servizio:	10-12°C

SANTE BARRO



AZIENDA AGRICOLA BARRO SANTE

VIA MUGGIA 36, 31045 MOTTA DI LIVENZA (TV)
WWW.BARROSANTE.COM - INFO@BARROSANTE.COM
TEL/FAX +39 0422 76 81 30