CA' DI RAJO
1931

Traminer Tre Venezie IGT

Denominazione	Traminer Aromatico Tre Venezie IGT
Colore	Giallo paglierino, con riflessi oro antico.
Profumo	Profumi intensi e aromatici con caratteristici sentori floreali, di petali di rosa con sensazione di frutta tropicale, di agrumi e di albicocca.
Sapore	Il gusto è fresco, fine, pienamente aromatico, persistente di buon corpo e delicatamente minerale con ottimo equilibrio acido, ottima corrispondenza retro nasale degli aromi, finale morbido e persistente.

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati	Traminer Aromatico
Zona ubicazione vigneti	Valvasone PN
Altitudine	15 metri s.l.d.m.
Tipo di suolo	Argilloso, calcareo, con scheletro quasi assente.
Orientamento ed esposizione delle viti	Sud-Nord
Sistema di allevamento	Doppio capovolto
Ceppi/ha	4800
Resa uva q.li/ha	90
Epoca vendemmia	Metà settembre

DATI ENOLOGICI

Pressatura	Soffice
Fermentazione Malolattica	No
Affinamento	No
Durata maturazione	60 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %	75%
Estratto secco (g/l)	23
Acidità totale (g/l)	6,1
pH	3,15
Zuccheri residui (g/l)	5
Alcol svolto	12,50% vol.

CONSIGLI UTILI

Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, si abbina bene ai primi piatti saporiti, quali creme di crostacei asparagi risotti ai frutti di mare, secondi piatti a base di pesce grigliato e della cucina tradizionale.
Temperatura di servizio	12° C
Conservazione	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

Soc. Agr. Ca' di Rajo di Cecchetto Bortolo & S. s.s.
Via del Carmine 2/2 31020 - San Polo di Piave TV Italia | Tel.. 0422.855885 - Fax 0422.855885
info@cadirajo.it - www.cadirajo.it | P. IVA 03961090267