



Ornella Molon

TRAMINER

OBSAH ALKOHOLU: 13,00%

SLOŽENÍ: Traminer 100%

ROČNI PRODUKCE: 10.000 lahví

METODA PĚSTOVÁNÍ: Guyot

OBLAST a POLOHA VINIC:

vinice v Campodipetra v povodí řeky Piave.
Průměrné stáří vinic 15 let a jsou orientovány převážně na jih.

SKLIZEŇ:

ruční sběr do dřevěných košů, podle ročníku rozdělen do dvou nebo tří etap v průběhu září, aby aromatická paleta byla co nejširší.

CHARAKTERISTIKA A DOPORUČENÉ POKRMY:

barva slámově žlutá, květinové aroma připomínající růže a exotické zralé ovoce, pomerančovou kůru a květ.
Chuť harmonická, plná a přesvědčivá.
Vynikne s uzenými masy, šunkou a kořeněnými pokrmy. Teplota k servírování 10-12° C.

HODNOCENÍ

Gambero rosso – 2 skleničky
A.I.S. – 3 hrozny

