

LA CANEVA DEI

BIA SIO



TRAMINER IGT



TIPO VINO: Bianco.

VARIETÀ UVA: Traminer aromatico.



TENORE ALCOOL: 12% Vol.

AFFINAMENTO: In bottiglia.

COLORE: Giallo paglierino tenue.



PROFUMO: Frutta tropicale, albicocca con finale agrumato.

SAPORE: Secco, abbastanza morbido, molto persistente.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.

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.



TYPE OF WINE: White wine.

GRAPE VARIETY: Traminer.



ALCOHOL CONTENT: 12% alc by vol

REFINEMENT: In bottle.

COLOUR: Pale straw yellow.



PERFUME: Notes of ripe Golden apple. Pleasant scent of white flowers.

TASTE: Dry, quite soft, with a final mineral note.



SERVING TEMPERATURE: 10-12°C.

FOOD PAIRING RECOMMENDATIONS: Dishes based on lean fish, with quick cooking and grilled. White meats and short/medium aged cheeses.

