

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 e secondi piatti a base di pesce grigliato.

L'aromaticità accompagna piacevolmente i piatti speziati della cucina etnica.



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:

Excellent as an aperitif, it pairs well with savory first courses, such as shellfish cream soups, asparagus, seafood risotto, and grilled fish main courses. Its aromatic character pleasantly complements spicy ethnic dishes.



© La Caneva dei Biasio s.n.c. | Via Cendrole, 7

31039 Riese Pio X (TV) Italia | p.iva 00319130266

+39 0423 483160 | info@lacanevadeibiasio.it | [f](#) | [i](#)

www.lacanevadeibiasio.it