



LINEA CLASSICA

Traminer

I.G.T. TREVENEZIE

VIGNETO – San Giovanni al Natisone

TIPO DI TERRENO – Alluvionale

VITIGNO – Traminer Aromatico

FORMA DI ALLEVAMENTO – Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata interamente a mano. Macerazione a freddo in pressa. Pulitura del mosto per decantazione a freddo. Fermentazione a temperatura controllata. Affinamento in vasca di acciaio fino all'imbottigliamento

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Il colore è giallo oro chiaro. Dall'inconfondibile profumo caratterizzato da note agrumate e floreali. Glicine, rose gialle, ananas ed erbe aromatiche. Al sorso è elegante, intenso e asciutto, minerale e persistente.

ABBINAMENTI – Piatti di pesce alla griglia, crostacei in genere, frutti di mare. Fois gras e formaggi invecchiati.

LONGEVITÀ – 4-5 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 10-12°C.



LIVON

www.livon.it



LINEA CLASSICA

Traminer

I.G.T. TREVENEZIE

VINEYARD – San Giovanni al Natisone

KIND OF GROUND – Alluvial

GRAPE – Gewürztraminer

TYPE OF CULTIVATION – Guyot

VINIFICATION AND REFINING – Hand-picked harvest. Cold maceration in the press. Must clarification through cold settling. Fermentation at a controlled temperature. Aging in stainless steel tanks until bottling.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS – Light golden yellow in color. Its unmistakable aroma is marked by citrus and floral notes: wisteria, yellow roses, pineapple, and aromatic herbs. On the palate, it is elegant, intense, and dry, with a mineral and persistent finish.

DRINK WITH – Grilled fish dishes, shellfish, and seafood. Also pairs beautifully with foie gras and aged cheeses.

LONGEVITY – 4-5 years.

SERVE AT – 10-12°C.



LIVON

www.livon.it