

## AZIENDA AGRICOLA AMADIO ANTONIO

SEDE LEGALE  
Via Fornace n° 136  
30026 - Portogruaro  
(VE) - Italy

SEDE OPERATIVA  
Via Alta n° 38  
30026 - Portogruaro  
(VE) - Italy

+39 0421 20 41 86  
www.amadiovini.com  
info@amadiovini.com

P.Iva 02903150270  
C.F. MDANTN65L05G914G



## Trama

**DENOMINAZIONE** : IGT Trevenezie.

**TIPOLOGIA** : Vino Bianco Fermo.

**UVAGGIO** : Trama 100%

**ZONA DI PRODUZIONE** : Lison Pramaggiore DOC.

Località Cavariol.

**TIPO DI TERRENO** : Pianeggiante, medio impasto argilloso calcareo di origine alluvionale.

**VIGNETO** : Forma di allevamento sylvoz con densità media di 3500 ceppi per ettaro.

**VINIFICAZIONE** : Le uve vengono vinificate in bianco con pressatura soffice. A seguire, la fermentazione avviene con aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata intorno ai 18 °C.

**CONSERVAZIONE ED INVECCHIAMENTO** : Dopo la vinificazione, l'affinamento avviene in vasche di acciaio inox per circa 4 mesi dove il vino rimane a contatto con le fecce fini per raggiungere complessità e morbidezza.

**COLORE** : Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**PROFUMO** : Delicato, lievemente aromatico, accompagnato da note fruttate di albicocca e pesca, con sentori di miele e mandorla.

**SAPORE** : Morbido e vellutato, piacevolmente sapido con un piacevole retrogusto ammandorlato.

**AFFINITÀ GASTRONOMICHE** : Vino da tutto pasto, sposa piatti di pesce e carni bianche ed anche pietanze complesse come minestre di legumi.

**GRADAZIONE ALCOLICA** : 12% Vol.

**TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE** : 10/12°C

**FORMATO BOTTIGLIA** : 0,75 L

**IMBALLO** : Cartone 6 Bottiglie