



Tranquìo

“Tranquìo” è un termine dialettale che significa tranquillo. È un vino fermo che fa della sua semplicità la qualità migliore. La raccolta delle uve glera avviene a mano in piccole cassette, che vengono portate nel più breve tempo possibile in pigiatura. Per questo vino si attende che l'uva sia ben matura così che possa esprimere al meglio la sua aromaticità. In bocca risulta armonico e equilibrato con un'ottima persistenza; note di frutta matura, mela golden, ananas, pesca.

“Tranquìo” is a dialectical term that means quiet. It is a still wine that makes of its simplicity the best quality. Glera grapes are harvested by hand in small boxes, which are brought in as short time as possible to the pressing. For this wine we have to wait until grapes are fully ripe so that it can best express its aroma. In the mouth it is harmonious and balanced with good persistence; notes of ripe fruit, golden apple, pineapple, peach.

GRADAZIONE ALCOLICA
ALCOHOL CONTENT

11% vol.

VARIETÀ DELLE UVE
GRAPE VARIETY

Uve glera in purezza
Pure glera grape

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE • TASTING NOTES

COLORE
COLOR

Giallo paglierino carico.
Brilliant straw yellow color.

PROFUMO
BOUQUET

Sentori che richiamano i caratteri primari dell'acino d'uva glera e profumi di frutta matura.
Hints recalling the primary characters of the Glera grapes and ripe fruit scents.

SAPORE
FLAVOR

In bocca risulta armonioso ed equilibrato con un'ottima persistenza e buona acidità.
In the mouth it is harmonious and balanced with good persistence and good acidity.

CONSIGLI DAL PRODUTTORE • PRODUCER'S ADVICE

ABBINAMENTO
PAIRING

Usato a tutto pasto accompagna piatti delicati. Da osare anche l'abbinamento con carne bianca, formaggi freschi e piatti a base di pesce mediamente saporiti.

Used during the meal it pairs delicate dishes. Pairing with white meat, fresh cheeses and tasty fish dishes is certainly to date.

NOTE DI SERVIZIO
SERVING NOTES

Temperatura di servizio 6-8° C
Serving temperature 6-8° C