



TRAMINER AROMATICO

D. O. C. FRIULI

Caratteristiche del vino

Colore dorato smagliante. Naso intenso e goloso di frutta esotica, mimosa, rosa gialla, muschio bianco e buccia di limone in un perfetto mélange. Gusto morbido, ampio e fresco, saporoso.

Abbinamenti gastronomici

Vino da antipasti caldi e freddi, piatti di pesce salsati; formaggi saporiti.

Temperatura di servizio

10-12° C

Riconoscimenti

Bibenda, Tre Grappoli
I Vini di Veronelli, 86 pt.
James Suckling, 90 pt.

Scheda tecnica

Acidità totale: 5,3 g/l
Zuccheri riduttori: 2,5 g/l
Alcool totale: 12,50% vol
Estratto secco netto: 18,5 g/l

Terreno

Sassoso, tipico delle grave del Friuli

Vitigno

Traminer Aromatico in purezza

Allevamento

Guyot

Vendemmia

Seconda quindicina di settembre

Vinificazione

In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari

Affinamento

In bottiglia