



TRAMINER AROMATICO

DOC Friuli Colli Orientali

Zona di produzione: Friuli Colli Orientali

Varietà delle uve: 100% Traminer Aromatico

Sistema di allevamento: Capuccina e guyot

Vendemmia: manuale inizio settembre

Vinificazione : Si effettua la macerazione in pressa a freddo, poi viene sottoposto ad una lenta fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata di max 15-18°C. Dopo la fermentazione avviene una lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.

Acidità: 5,4 g/l

Alcool: 12,5 % in volume

Colore: vino dal colore giallo paglierino carico

Note olfattive e gustative: Presenta un profumo fragrante che richiama il fiore di tiglio, la frutta matura e soprattutto le rose fresche; in bocca è piacevole denota un'ottima struttura e un'intensa persistenza aromatica.

Temperatura di servizio: Servire preferibilmente a 10-12 °C.

Abbinamenti: Da abbinare con arrostiti, formaggi caprini, piatti di pesce salsati.