



# TRAMINER AROMATICO



**Zona di produzione:** Friuli Venezia-Giulia



**Vitigno:** 100% Traminer Aromatico



**Sistema di Allevamento:** Doppio Capovolto con sesto d'impianto di 4500 viti per ettaro



**Vendemmia:** La vendemmia comincia dalla metà di settembre con la verifica della maturazione dell'uva nelle diverse ubicazioni dei vigneti. Successivamente, l'uva viene portata in cantina per un'ulteriore selezione qualitativa per poi essere destinata alla vinificazione.



**Vinificazione:** L'uva viene delicatamente diraspata e subito dopo viene sottoposta ad una leggera criomacerazione per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene collocato all'interno di recipienti in acciaio inox dove avverrà la fermentazione alcolica. Il vino viene lasciato a maturare negli stessi contenitori per circa 5 mesi. Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che inizi ad essere commercializzato.



**Colore:** Giallo paglierino con lievi riflessi dorati



**Note olfattive e gustative:** Vino aromatico regala all'olfatto inconfondibili note di rosa, fiori di acacia. Al gusto regala piacevoli sensazioni di morbidezza ed intensità.



**Abbinamenti gastronomici:** Perfetto in abbinamento con piatti a base di pesce, crostacei, insalate di mare, ma anche con gusti decisi come cipolle caramellate e formaggi erborinati.



**Temperatura di servizio:** 8-10° C



**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

