



## Traminer Aromatico

DOC Friuli



### UVE

Traminer Aromatico



### TERRITORIO

Friuli occidentale.  
Pianura prevalentemente ciottolosa di origine alluvionale.



### COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La produzione di uva viene mediamente contenuta in 2 Kg per vite.



### VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a maturazione perfetta, vengono dirasate e sottoposte a criomacerazione ad una temperatura di 6-8°C per 12 ore. Segue quindi la pressatura molto soffice e la fermentazione in recipienti inox a temperatura controllata (circa 16°C). La maturazione avviene in contenitori di acciaio con frequenti bâtonnage per circa sei mesi. Affinamento in bottiglia.



### GRADAZIONE ALCOLICA - ACIDITÀ\*

13,00 % vol. - 6,50 g/L  
\* valori indicativi



### SUGGERIMENTI

Giallo paglierino brillante. Profuma di rosa e lavanda, agrumi e spezie fini. Al palato è appagante, fresco ed elegante.



### SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, accompagna antipasti di pesce affumicati o marinati, fondute di formaggio e pietanze speziate della cucina orientale come sushi e sashimi. Si consiglia di servire il vino a 12° C in un calice da vino bianco di media ampiezza.



### DIMORA IN CANTINA

Fino a 3/4 anni e oltre, se conservato in condizioni ottimali



### CAPACITÀ

0,75 - 0,375 litri