

TERRE MAGRE

TRAMINER AROMATICO D.O.C. FRIULI

**UVE**

Traminer Aromatico

ZONA DI PRODUZIONE

D.O.C. Friuli

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Alluvionale, misto a ghiaia e sabbia

SISTEMA DI IMPIANTO

Guyot

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Alta

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima decade di settembre

DISPONIBILITÀ

Primavera inoltrata

GRADO ALCOLICO

13% vol

RESIDUO ZUCCHERINO

3 g/lit

ACIDITÀ TOTALE

5,2 g/ lit

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

BICCHIERE CONSIGLIATO

Bicchiere a calice

DURATA

Quattro anni

FORMATO (ml)

750

SCHEDA TECNICA

Le uve vengono sottoposte a una pigiatura soffice, a criomacerazione per 24 ore, e a seguire la fermentazione del mosto ad una temperatura controllata di 16° - 18°C. Sosta del vino sul deposito fine per sei mesi a circa 12°C per ottenere una più complessa composizione aromatica.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso, caratteristico profumo di rosa, sentori di frutta tropicale a cui seguono cenni impercettibili di spezie. In bocca è persistente, morbido e avvolgente, quasi cremoso con note dolci di miele.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale da gustare insieme a portate a base di carni bianche e pesce. Eccellente con piatti della cucina orientale e con formaggi speziati.