



Traminer aromatico

Vitigno: Traminer aromatico 100%

Denominazione: Trevenezie

Designazione: IGT

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: fine settembre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e lasciata macerare a freddo per circa 12 ore; si fa seguire una pressatura soffice e la fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox.

Affinamento:

La maturazione e l'affinamento continuano in acciaio lasciando il vino sulle sue fecce nobili per circa 4 mesi a seconda dell'annata. Il vino imbottigliato viene affinato in locali condizionati per almeno un mese.

Note sensoriali:

Colore: giallo paglierino carico.

Profumo: vino aromatico con note speziate e floreali. Il bouquet ricorda la vaniglia, i fiori di tiglio, la rosa canina e gli agrumi.

Gusto: ampio e fruttato anche al palato, ottima acidità, denota un'ottima persistenza.

Abbinamenti: ottimo da abbinare ad antipasti elaborati e tendenzialmente salati, formaggi mediamente stagionati, salumi e pesce in salsa.

Temperatura di servizio: 10 - 12 °C