



TRAMINER AROMATICO

DOC Friuli



DENOMINAZIONE

DOC Friuli

UVE

100% Traminer

TIPO DI TERRENO

Argilloso, calcareo con buon tenore di scheletro e sostanza organica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Est - Ovest

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

ACIDITÀ TOTALE

4,9 g/l

ZUCCHERI

0,2 g/l

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

VENDEMMIA

Settembre

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore giallo leggermente dorato è un vino dai profumi intensi e aromatici con caratteristici sentori floreali di petali di rosa. Il gusto è fresco, fine, pienamente aromatico, persistente, di buon corpo e delicatamente minerale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, si abbina ai primi piatti saporiti, quali creme di crostacei, asparagi, risotti ai frutti di mare, secondi piatti a base di pesce grigliato e della cucina orientale.