

FRIULI DOC TRAMINER AROMATICO



TIPO DI VINO Bianco.

VITIGNO Traminer Aromatico 100%.

DENOMINAZIONE DOC Friuli

GRADAZIONE ALCOLICA 13,5%.

ZONA DI PRODUZIONE Carlino (UD) vigneto Bosco Bando.

ESTENSIONE VIGNETO 0,5 ettari.

SISTEMA D'IMPIANTO Guyot.

DENSITÀ D'IMPIANTO 4.500 ceppi per ettaro.

RESA PER ETTARO 65 Quintali.

TERRENO Argilloso.

CLIMA Ventilato con forti escursioni termiche notturne e precipitazioni moderate.

VENDEMMIA Manuale al raggiungimento della giusta maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE Utilizzo di moderni vinificatori in acciaio inossidabile. Con macerazione pellicolare a freddo.

MATURAZIONE 6 mesi in acciaio.

INVECCHIAMENTO 2 mesi in bottiglia.

COLORE Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

SENSAZIONI OLFATTIVE Toni intensi di rosa, ciclamino e gelsomino mescolati a fragranze di frutta gialla esotica; regala sentori di erbe aromatiche mediterranee.

PALATO Piacevole e persistente; corpo strutturato con un'equilibrata acidità e mineralità.

ABBINAMENTI Risotto con i finferli, pesce di mare al forno o alla griglia, crostacei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 10-12°C