



Traminer Aromatico IGT cl 75

Il Traminer, una delle varietà ammesse da questa IGT, è un vitigno internazionale a bacca bianca. E' dotato di una grande varietà di componenti aromatiche che si esprimono in modi diversi a seconda dei terreni e dei climi dove viene coltivato.

Area di Produzione: Friuli Venezia Giulia

Vitigno: Traminer Aromatico in purezza 100%

Età Impianto: 5 – 10 anni

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vendemmia: Vendemmia meccanizzata verso la metà di Settembre

Resa per ettaro: 100-120 q.li/Ha

Caratteristiche:

Processo di Produzione

Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico dei mosti, successiva fermentazione alcolica con temperatura controllata con lieviti selezionati, affinamento in vasche d'acciaio fino alla primavera successiva.

Caratteristiche organolettiche:

Colore e aspetto: Giallo paglierino carico

Bouquet: Profumo di rosa, pesca bianca e agrumi

Gusto: Pieno e persistente, avvolgente

Temperatura di servizio: 8-10° C

Suggerimenti d'uso: Antipasti di mare, crostacei e piatti speziati

Da consumare entro: Entro 18 mesi

Calice raccomandato: Tupilano.

