



Classificazione
TRAMINER AROMATICO DOC FRIULI GRAVE

Provenienza
Dal vigneto aziendale
situato nel comune di Fiume Veneto.

Uve
100% Traminer Aromatico

Terreno e vigneto
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento
è il guyot monolaterale.

Vinificazione
Il vigneto presenta un clone ottenuto da una
selezione massale di un vecchio vigneto
dell'azienda trentina Foradori. Le uve vengono
raccolte dopo la metà di Settembre nelle ore
più fresche del giorno e subito poste a macerare
a freddo (6 °C) per 12 ore. Il mosto ottenuto
decantato a freddo per ottenere un succo molto
pulito è messo a fermentare in serbatoio d'acciaio
inox a temperatura controllata (max 16 °C).
Dopo due travasi per separare le fecce più
grossolane, i freddi invernali hanno aiutato
il vino a stabilizzarsi e illimpidirsi in modo
naturale e a consegnarci un Traminer che
debolmente chiarificato e filtrato è stato messo
in bottiglia a metà primavera.

Caratteristiche Organolettiche
Colore giallo paglierino, al naso si presenta
con sentori floreali e ricordi di rosa.
Al gusto denota una buona acidità e freschezza.
Si abbina al pesce (crudo e non), ai molluschi
e ai crostacei in genere.
Temperatura ideale di servizio 10-12 °C
in bicchieri a tulipano.

