



TENUTA VILLANOVA  
DAL 1499

## TRAMINER AROMATICO DOC Friuli Isonzo



**Classificazione:** Traminer Aromatico DOC  
Friuli Isonzo

**Uva:** 100% Traminer Aromatico

**Nome Vigneto:** Saccoline

**Terreno:** Alluvionale, medio scheletro

**Orientamento:** Nord/Ovest - Sud/Est

**Altitudine:** 51 metri

**Sistema di Allevamento:** Guyot 2.40 X 0.75 m

**Vendemmia:** 26 agosto 2011

**Produzione Bottiglie:** 10.000

**Vinificazione:** Pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Permanenza del vino per alcuni mesi sui lieviti.

**Note degustative:** Vino dall'aroma e sapore molto caratteristici, con colore giallo intenso e sfumature ramate. Il suo bouquet ricorda la vaniglia, i fiori di tiglio, la mandorla, la frutta matura. In bocca è fragrante con un retrogusto amarognolo.

**Accostamenti Gastronomici:** Vino impegnativo da abbinare ad antipasti elaborati caldi e freddi o con pesce in salsa e formaggi saporiti.

Da servire a 10° C.

**Dati analitici:** Alcool 13,60% vol

Acidità Totale 4,40 g/l.

### Tenuta Villanova

Via Contessa Beretta, 29 - 34072 Villanova di Farra (GO)  
Tel. +39 0481 889311 Fax +39 0481 888513  
info@tenutavillanova.com · www.tenutavillanova.com