



TENUTA VILLANOVA
DAL 1499

TRAMINER AROMATICO "MANSI DI VILLANOVA" FRIULI ISONZO 2011



Klassifizierung: Traminer Aromatico DOC
Friuli Isonzo

Rebsorte: 100% Traminer Aromatico

Name des Weinbergs: Saccoline

Bodenbeschaffenheit: Schwemmboden, mittlerer
Grobodenanteil

Ausrichtung: Nord/West – Süd/Ost

Höhe: 51 Meter ü.d.M.

Reberziehung: Streckbogen 2.40 X 0.75 m

Lese: 26. August 2011

Anzahl der Flaschen: 10000

Weinherstellung: sanftes Pressen, Kaltklärung des
Mosts und temperaturkontrollierte Gärung. Lagerung
des Weins für einige Monate auf der Hefe.

Verkostungsnotizen: Wein mit charakteristischem
Aroma und Geschmack, von intensiv gelber Farbe
mit kupferfarbenen Reflexen. Das Bukett erinnert
an Vanille, Lindenblüten, Mandeln und reife
Blüten. Am Gaumen harmonisch mit einem von
Bittermandeln geprägten Abgang.

Gastronomische Empfehlung: anspruchsvoller
Wein; ein guter Begleiter zu raffinierten kalten und
warmen Vorspeisen, zu Fisch an Soße und zu kräftigen
Käsesorten. Bei 10° C servieren.

Analytische Daten: Alkohol 13,60% Vol. –
Säure 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