



VILLANOVA

PIÙ VITE, DAL 1499

## TRAMINER AROMATICO

DOC FRIULI ISONZO



### Terreno

Suolo ciottoloso alluvionale dall'elevato drenaggio. L'origine geologica sono depositi dell'era Quaternaria succedute poi dalle alluvioni antiche (Pleistocene) e quelle più recenti (Olocene) dell'Isonzo.

### Uva

100% Traminer aromatico

### Sistema di allevamento

Guyot

### Prima annata prodotta

1975

### Alcool

12,50% vol

### Acidità totale

5,10 g/l

### Vendemmia

Manuale

### Affinamento

In acciaio con permanenza del vino per 4 mesi sui lieviti con batonnage.

### Shelf life

Da 2 a 4 anni in funzione delle condizioni di conservazione.

### Tappo

Tecnico biologico, ricavato dalla canna da zucchero, 100% riciclabile.

### Note degustative

Vino dai profumi varietali estremamente aromatici, molto caratteristici. Il colore è giallo intenso con sfumature ramate. Il suo bouquet ricorda la vaniglia, i fiori di tiglio, la mandorla e la frutta esotica. In bocca è fragrante con un tipico retrogusto secco.

### Accostamenti gastronomici

Vino da abbinare ad antipasti elaborati, caldi e freddi, con pesce in salsa o formaggi saporiti. Speciale l'abbinamento con varie tipologie di patè. Da servire a 12°C.

Soc. Agr. TENUTA VILLANOVA Srl  
Via Contessa Beretta, 29 - 34072  
Villanova di Farra (GO) - ITALY

Tel. +39 0481 889 311  
info@tenutavillanova.com  
www.tenutavillanova.com

### Tabella smaltimento rifiuti

BOTTIGLIA	VETRO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	GL 71
CAPSULA	ALLUMINIO	RACCOLTA DIFFERENZIATA	C/ALU 90
TAPPO	SUGHERO	RACCOLTA DIFFERENZIATA DEDICATA	FOR 51

Verifica le disposizioni del tuo comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.