



TRAMINER AROMATICO

DOC FRIULI ISONZO 2024

PRIMA ANNATA PRODOTTA
1975

VARIETÀ
Traminer Aromatico

TERRENO
I terreni sono ciottolosi di origine alluvionale, formati a partire dai depositi dell'era Quaternaria e modellati nel tempo dalle antiche alluvioni pleistoceniche e da quelle più recenti oloceniche del fiume Isonzo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot

VENDEMMIA
Meccanica a fine agosto.

VINIFICAZIONE
Macerazione pellicolare a freddo di 12 ore. Inoculo di lieviti selezionati. Temperatura di fermentazione 16 °C in contenitori di acciaio.

AFFINAMENTO
Affinamento in acciaio sui lieviti per 5 mesi con bâtonnage periodici.

ALCOOL
13,5 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE
4,5 g/l

TAPPO
Tecnico in sughero microgranulato.

NOTE DEGUSTATIVE
Vino aromatico per definizione. Paglierino intenso con sfumature ramate. Il suo bouquet riporta alla vaniglia, fiori di tiglio, mandorla e frutta esotica. In bocca è fragrante con un tipico retrogusto secco.

ACCIUSTAMENTI GASTRONOMICI
Vino da abbinare ad antipasti elaborati, caldi e freddi, Perfetto sul Toc in braide con il foie gras. Pure su varie tipologie di paté. Ottimo sui formaggi saporiti e cremosi.

Da servire a 8°C - 10°C

CALICE CONSIGLIATO

