

# TRAMINER AROMATICO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA TREVENEZIE

## GRADAZIONE ALCOLICA

13 %



## VITIGNO

Traminer aromatico

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

## IL TERRITORIO

I vigneti da cui ha origine il nostro vino sono situati in Friuli Venezia Giulia, nella vasta pianura alluvionale solcata dal fiume Tagliamento. Questa unica provenienza delle uve conferisce al nostro vino caratteristici tratti sapidi e una delicata acidità. Il clima è sempre mite.

## VINIFICAZIONE

Dall'ingresso in cantina le uve vengono abbattute a 15° C e poi vinificate in bianco. Lavoriamo solo il mosto fiore del nostro traminer e il vino rimane almeno 6 mesi in vasche di acciaio. La catena del freddo è essenziale per esaltare i profumi che caratterizzano il vitigno e conferire al vino un delicato accento sapido.

## DEGUSTAZIONE

Le sfumature delicate del calice lasciano pieno spazio a tutta la piacevolezza delle note di rosa e di fiori sbocciati. Il sorso è pieno, caratterizzato da una spiccata sapidità e dalla lunga persistenza floreale.

## ABBINAMENTI

È un vino che si adatta a molti contesti, da un risotto agli asparagi a delle linguine di pesce spada al profumo di lime.



**FRU.**  
**BIO**  
FRIUL FAMILY WINE