



SCHEDA DESCRITTIVA DEL “TRAMINER AROMATICO”

Tipo di terreno: composto da marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica.

Prodotto con uve: Traminer Aromatico

Esposizione: sud-ovest, nord-est.

Denominazione: IGT Tre Venezie

Tenore d'alcool: 13 %

Acidità: 4,60 ÷ 5,60 ‰

Prima annata prodotta: 1974

Epoca di vendemmia: Settembre

Durata del vino prevista: 3 – 4 anni

Affinamento: Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio circa sei mesi e qualche mese in bottiglia.

Disponibile esclusivamente con **tappo a vite** modello Stelvin della ditta francese Pechiney: abbiamo deciso per questa chiusura molto tecnica per mantenere intatta la fragranza e le qualità organolettiche ottenute dapprima in vigna e poi in cantina.

Esame degustativo: Da uve traminer aromatico vinificate in bianco.

Ha colore paglierino dorato piuttosto intenso e brillante. Profumo intenso ma delicato, aromatico, fruttato. Il sapore è asciutto, di corpo, equilibrato, con retrogusto leggermente amarognolo, caratteristico del vino.

Da accompagnare con: Si abbina a pesci alla griglia e formaggi a pasta fermentata non stagionati. Molto piacevole il ricordo di un matrimonio con un risotto agli asparagi.

