



TRAMINER AROMATICO

Zona vinicola: Veneto Orientale

Vitigno: Traminer Aromatico

Vigneto: Silvoz

Terreno: Argilloso compatto, ricco di marna bianca

Densità di impianto: 4000 piante per ha

Epoca di vendemmia: tra la decina e la quindicina di settembre

Vinificazione: Pigiatura soffice con criomacerazione per otto ore.

Vinificazione in bianco a temperatura controllata

Affinamento: in serbatoio di acciaio inox.

Gradazione: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,2 g/l

Colore: giallo paglierino carico con riflessi dorati

Profumo: intenso e aromatico, dai caratteristici sentori floreali di frutta esotica e petali di rosa.

Sapore: seducente e morbido, sapido e fresco, con un finale floreale, fruttato e delicatamente minerale.

Accostamenti con i cibi: si abbina bene ai primi saporiti, risotti ai frutti di mare, crostacei in genere, piatti speziati.

Servire a 10°.