



GEWÜRZTRAMINER - TRAMINER AROMATICO

ZONA DI PRODUZIONE

Le viti di Traminer Aromatico, tutte allevate a guyot, crescono su terreni profondi con buona presenza di scheletro (alta percentuale di ciottoli) con altitudine variabile fra i 400 e i 650 metri. I vigneti sono compresi nei comuni di Montagna, Gleno, Pinzano e Mazzon con esposizione verso Sud-Ovest.

METODO DI VINIFICAZIONE

Il mosto dopo un breve periodo di macerazione (contatto con le bucce) viene fermentato a bassa temperatura in vasche d'acciaio. In seguito il vino matura sui lieviti con frequenti battonage (mantenimento in sospensione dei lieviti) per circa sei mesi prima dell'imbottigliamento.

DESCRIZIONE DEL VINO

Il Traminer Aromatico si presenta con un colore giallo dorato intenso ed un bouquet profondo di aromi complessi come litchi e buccia d'arancia, chiodi di garofano, noce moscata e rose. Il vino necessita di qualche istante nel bicchiere per dare il meglio di sé. Al palato è pieno e stimolante grazie alla sua struttura, freschezza e vivacità, con finale leggermente amarognolo e molto persistente.

ABBINAMENTO

Il Traminer Aromatico raggiunge la sua piena evoluzione solo dopo diversi mesi di maturazione in bottiglia. Il vino si abbina perfettamente a patè di fegato, pietanze di carne bianca, grigliate di crostacei e a numerosi piatti e spezie asiatiche.

RESA PER ETTARO	50 ETTOLITRI PER ETTARO
NUMERO DI BOTTIGLIE	35.000 BOTTIGLIE PRODOTTE
TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA	14° - 16° CENTIGRADI

