

TRAMINER AROMATICO



Vitigno Traminer Aromatico 100%.

Denominazione Traminer Aromatico Igt Delle Venezie.

Annata 2016.

Tipo di Terreno Pianeggiante, argilloso, alluvionale con presenza di scheletro.

Zona Produzione Comune di Farra d'Isonzo.

Sistema di allevamento Guyot, 5500 viti per ettaro.

Epoca di vendemmia Terza decade di settembre.

Coltivazione vite Convenzionale.

Modalità di raccolta Manuale.

Vinificazione Macerazione a freddo sulle bucce per un giorno circa, pressatura soffice, decantazione enzimatica a freddo, pulizia del mosto e fermentazione con lieviti in crema selezionati, affinamento in acciaio con temperatura controllata per evitare fermentazioni secondarie (malo lattica).

Affinamento Acciaio per 10/12 mesi.

Bottiglie prodotte 4000 circa.

Gradazione alcolica 13,0% Vol.

Acidità totale 5,00 g/l.

Residuo zuccherino <4 g/l.

Capacità d'invecchiamento 24 mesi se conservato correttamente.

Note sensoriali Ricco di profumi floreali (spicca in maniera preponderante la rosa) e di frutta fresca, al palato risulta morbido, asciutto, avvolgente.

Colore Giallo più o meno intenso con riflessi leggermente ambrati.

Abbinamenti Vino da aperitivo ma anche da pasto con abbinamenti azzardati ma molto gradevoli; si accompagna con formaggi freschi a gusto deciso dal sentore marcato, (Gongorzola, di pecora e capra, ecc) salumi nobili quali prosciutto crudo, culatello, soppressa ecc, Interessante anche l'abbinamento con foie gras, crostacei e pesce crudo.

Temperatura di servizio 12/14 °C.

saliS terrae



AZIENDA VITIVINICOLA "SaliS Terrae" - Società Agricola Tenute Duri Leonardo S.S. Agricultural Group
Cantina in Nimis (UD) - Sede Legale in Via Cordovado, 11 - Sesto al Reghena (PN)
tenuteagricoledurileonardo@gmail.com