



## *Traminer Aromatico*

**Varietà delle uve:** 100% Traminer Aromatico

**Forma di allevamento:** Guyot

**Ceppi ad ettaro:** 4500

**Vinificazione:** macerazione: pellicolare a freddo; decantazione: statica a freddo; fermentazione: 12 giorni in tini di acciaio inox

**Elevage:** su fecce nobili per 6 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per ulteriori 2 mesi

**Caratteristiche organolettiche:** di colore giallo paglierino carico. Intensamente aromatico con bouquet che ricorda la vaniglia, i fiori di tiglio, la rosa. Sapore persistente e caratteristico

**Abbinamento:** antipasti elaborati, frutti di mare, pesce affumicato, formaggi saporiti

**Temperatura di servizio:** 10°- 12° C

**Composition:** 100% Traminer Aromatico

**Method of cultivation:** Guyot

**Vines per hectare:** 4500

**Vinification:** Maceration: cold, on the skins; Decanting: cold, static; Fermentation: 12 days in stainless steel vats

**Élevage:** on fine-grained lees for 6 months

**Ageing:** in the bottle for a further 2 months

**Tasting notes:** bright straw-yellow colour. Intensive and aromatic bouquet, which reminds of vanilla, lime blossoms and roses.

Persistent and characteristic flavour

**Accompaniment:** elaborated starters, seafood, smoked fish, spicy cheese

**Serving temperature:** 10°-12° C

**Rebsorte:** 100% Traminer Aromatico

**Erziehungsform:** Guyot

**Weinstöcke pro Hektar:** 4500

**Weinherstellung:** Mazeration: Kaltmazeration mit Beerenhaut; Dekantieren: statisches Kaltdekantieren; Fermentierung: 12 Tage in Inox-Fässern

**Elevage:** 6 Monate auf Weinhefe

**Verfeinerung:** Flaschenreifung für weitere 2 Monate

**Wahrnehmbare Eigenschaften:** Von kräftiger strohgelber Farbe.

Intensiv aromatisches Bukett, das an Vanille, Lindenblüten und Rosen erinnert. Langanhaltender und charakteristischer Geschmack

**Kombination:** ausgefeilte Vorspeisen, Meeresfrüchte, geräucherter Fisch, würzige Käse

**Serviertemperatur:** 10°-12° C