



Nome del vino:

TRAMINER AROMATICO

Uve : traminer aromatico 100%

Anno di impianto vigneti: 1996 e 2008

Vinificazione:Le uve raccolte sono state macerate per qualche ora a temperatura ambiente, diraspate e messe a fermentare in contenitori d'acciaio a temperatura controllata per 5 giorni con le bucce, successivamente svinato e decantato, il vino è stato affinato per circa 8 mesi sulle fecce fini.

Il vino presenta un colore giallo paglierino carico , sentori di frutta matura e soprattutto un intenso aroma di rose fresche e mandarino ; in bocca il vino risulta sapido ma con un' acidità che lo rende fresco e piacevole denotando comunque una buona struttura e una ragguardevole lunghezza.

Se ne consiglia l' abbinamento con pesce condito o affumicato, insaccati e salumi affumicati, foie gras e formaggi freschi o di capra; si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 12 °C.

