

BORGO DELLE OCHE



Nome del vino: **TRAMINER**

Uve : traminer aromatico

Zona di produzione: Friuli Grave

Bottiglie prodotte: 6800

Vinificazione: Le uve raccolte sono state macerate per qualche ora a temperatura ambiente e poi subito pressate in maniera soffice.

Il mosto è stato poi decantato e posto a fermentare in contenitori d'acciaio a temperatura controllata ed è stato affinato per circa 6 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.

