

VINI CLASSICI BIANCHI



TRAMINER AROMATICO

Denominazione Traminer Aromatico DOC Friuli Aquileia.

Uve Traminer Aromatico.

Vigneti Situati nei possedimenti di Cortona nei pressi del torrente "Torre", i terreni sono di natura ghiaiosa/sabbiosa.

Vendemmia Nella prima metà di settembre.

Vinificazione Criomacerazione seguita da fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox.

Resa 80 quintali/ettaro.

Produzione 5.000 bottiglie.

Durata Da consumarsi giovane, preferibilmente entro 2/3 anni dall'imbottigliamento.

Note Organolettiche Vino giallo paglierino, mediamente alcolico, fresco e decisamente citrino, snello di corpo ma perfettamente armonico. Ottimo con antipasti caldi e freddi, s'abbina ai piatti di pesce di mare e anche ai formaggi saporosi.

Dati Tecnici

Gradazione Alcolica	13,0 %
Zuccheri Residui	2,5 g/l
Acidità Totale	5,0 g/l
Estratto Secco Netto	21,0 g/l



0,75 l