

TRAMINER AROMATICO

UVE

Grape - Trauben

Traminer Aromatico

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
E noble clays, gravel and sand.
Edle Tone, Kies und Sand.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pruning System - Beschneidungssystem

Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Settembre, September

VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata, segue la macerazione a freddo per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione naturale. A fine fermentazione, eseguita in recipienti di acciaio inox, il vino viene mantenuto sui lieviti per diversi mesi durante i quali vengono effettuati dei batonnage. Seguirà poi l'imbottigliamento.

WINEMAKING:

The harvested grapes are destemmed and undergo cold maceration for a short period of time. They are then crushed gently and the must is naturally clarified through static debourbage. Fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature. Once fermentation is complete the wine remains on the lees for several months undergoing frequent battonage, and is then bottled.

WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden entrappt, gefolgt von einer kurzen Kaltmazeration. Dann wird er sanft gepresst und der gewonnene Most wird durch natürliche Dekantierung geklärt. Der Most gärt dann bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Am Ende des Gärprozesses wird der Wein für mehrere Monate auf der Hefe gelagert, während derer der Hefesatz aufgerührt wird. Danach folgt die Abfüllung.

DENOMINAZIONE

Appellation - Bezeichnung

IGT Trevenezie

ETÀ MEDIA VITI

Vineyards' age - Alter der Weinberge

2011

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

5 anni - 5 years - 5 Jahren

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

10/12 C°



NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo gradevole, fine ed aromatico. In bocca è gradevole e dal profumo caratteristico.

TASTING NOTES:

Straw yellow in color with slight greenish reflections. Stylish and aromatic, it pleases the nose with its characteristic fragrance, and delights the palate.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Angenehmes, feines und aromatisches Bouquet. Am Gaumen ist er angenehm; der Duft ist charakteristisch.

ABBINAMENTO:

Ottimo come aperitivo, si abbina bene ai primi piatti saporiti, quali creme di crostacei, asparagi e risotti ai frutti di mare.

FOOD PAIRING:

Excellent served as an aperitif, it goes well with flavorful pastas and risottos, as well as with crustacean cream soups, asparagus-based dishes, and seafood risottos.

EMPFOHLENE SERVIERVORSCHLÄGE:

Hervorragend als Aperitif. Sehr schön auch zu würzigen ersten Gängen wie Krustentiercremesuppen, Spargel und Meeresfrüchte-Risottos.

