

# TRAMINER AROMATICO

I.G.T. TREVENEZIE

  
*Loggia Dei Colli*  
VINICULTORI DI FAMIGLIA

<b>UVE</b>	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b>
Traminer Aromatico	5 g/ lit
<b>ZONA DI PRODUZIONE</b>	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>
Tre Venezie	8 - 10° C
<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b>	<b>BICCHIERE CONSIGLIATO</b>
Sassi alluvionali, ghiaia e sabbia	Bicchieri a calice
<b>EPOCA DI VENDEMMIA</b>	<b>FORMATO (ml)</b>
Prima decade di settembre	750
<b>GRADO ALCOLICO</b>	<b>DURATA</b>
12% vol	Due anni

## SCHEDA TECNICA

Le uve vengono sottoposte ad una breve criomacerazione a cui segue la fermentazione del mosto ad una temperatura controllata per ottenere una più complessa composizione aromatica.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso di stremo impatto con note accattivanti di rosa appassita, miele, cannella e frutta esotica. Gusto elegante e strutturato, quasi cremoso con note dolci di miele.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con antipasti magri, minestre di verdure e legumi, piatti di pesce al forno e alla griglia; molto buono con formaggi a pasta molle, meglio se speziati.



## TASTING PROFILE

