



## SCHEDA DESCRITTIVA DEL “TRAMINER AROMATICO”

**Tipo di terreno:** composto da marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica.

**Prodotto con uve:** Traminer Aromatico

**Esposizione:** sud-ovest, nord-est.

**Denominazione:** IGT Tre Venezie

**Tenore d'alcool:** 13 %

**Acidità:** 4,60 ÷ 5,60 ‰

**Prima annata prodotta:** 1974

**Epoca di vendemmia:** Settembre

**Durata del vino prevista:** 3 – 4 anni

**Affinamento:** Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio circa sei mesi e qualche mese in bottiglia.

Disponibile esclusivamente con **tappo a vite** modello Stelvin della ditta francese Pechiney: abbiamo deciso per questa chiusura molto tecnica per mantenere intatta la fragranza e le qualità organolettiche ottenute dapprima in vigna e poi in cantina.

**Esame degustativo:** Da uve traminer aromatico vinificate in bianco.

Ha colore paglierino dorato piuttosto intenso e brillante. Profumo intenso ma delicato, aromatico, fruttato. Il sapore è asciutto, di corpo, equilibrato, con retrogusto leggermente amarognolo, caratteristico del vino.

**Da accompagnare con:** Si abbina a pesci alla griglia e formaggi a pasta fermentata non stagionati. Molto piacevole il ricordo di un matrimonio con un risotto agli asparagi.

