



TRAMINER AROMATICO

[D.O.C. Friuli Grave]

Ha colore giallo paglia e aromi complessi di rosa, chiodi di garofano e lychees.

Pienezza al palato con finale tipicamente amarognolo.

Si sposa al paté di fegato oppure a crostacei, frutti di mare, primi paiatti elaborati. Perfetto con le ostriche..

- *Terreno:* pianeggiante tipo argilloso

- *Sistema di allevamento:* Guyot

- *Densità:* 4500 piante per ettaro

- *Vendemmia:* manuale

- *Bottiglie:* 0,75 cl.

- *Vinificazione:* macerazione, a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice, decantazione statica, fermentazione in acciaio, batonnage, affinamento sulle fecce per 6 mesi.