



**Classificazione**  
**TRAMINER AROMATICO DOC FRIULI GRAVE**

**Provenienza**  
Dal vigneto aziendale  
situato nel comune di Fiume Veneto.

**Uve**  
100% Traminer Aromatico

**Terreno e vigneto**  
Terreno di tipo limoso argilloso. Il vigneto presenta  
7800 ceppi per ettaro e il sistema di allevamento  
è il guyot monolaterale.

**Vinificazione**  
Il vigneto presenta un clone ottenuto da una  
selezione massale di un vecchio vigneto  
dell'azienda trentina Foradori. Le uve vengono  
raccolte dopo la metà di Settembre nelle ore  
più fresche del giorno e subito poste a macerare  
a freddo (6 °C) per 12 ore. Il mosto ottenuto  
decantato a freddo per ottenere un succo molto  
pulito è messo a fermentare in serbatoio d'acciaio  
inox a temperatura controllata (max 16 °C).  
Dopo due travasi per separare le fecce più  
grossolane, i freddi invernali hanno aiutato  
il vino a stabilizzarsi e illimpidirsi in modo  
naturale e a consegnarci un Traminer che  
debolmente chiarificato e filtrato è stato messo  
in bottiglia a metà primavera.

**Caratteristiche Organolettiche**  
Colore giallo paglierino, al naso si presenta  
con sentori floreali e ricordi di rosa.  
Al gusto denota una buona acidità e freschezza.  
Si abbina al pesce (crudo e non), ai molluschi  
e ai crostacei in genere.  
Temperatura ideale di servizio 10-12 °C  
in bicchieri a tulipano.

