

## SCHEDA TECNICA

### TRAMINER AROMATICO



Uve	Traminer Aromatico
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Friuli DOP
Tipologia Terreno	Sabbioso - Scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Guyot, Doppio capovolto e similari
Piante per ettaro	Circa 3500-4000
Epoca di raccolta	Settembre (prima decade)
Fermentazione	In bianco in serbatoi di acciaio a 14°C
Affinamento	In serbatoi di acciaio
Gradazione Alcolica	13 % vol.
Residuo zuccherino	3.5 g/l
pH	3.70
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	10 – 12 °C
Tappo	Sintetico
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Aroma	Intensamente aromatico e speziato ricorda note di rosa, pesca gialla e ananas
Gusto	Morbido ed equilibrato con retrogusto persistente e grande corpo
Abbinamento	Ideale come aperitivo, con crudo di San Daniele e melone, crostacei e crudité di pesce.

**Contiene Solfiti**  
*Vietato il consumo ai minorenni*