



VIE D'ALT

TRAMINER AROMATICO DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata



VIE D'ALT



TRAMINER
AROMATICO

Zona di Produzione: Friuli Colli Orientali

Varietà delle Uve: 100% Traminer Aromatico

✘ ————— ✘
Sistema di Allevamento: Capuccina e guyot

Densità: 4500 piante/ha

Terreno: Marnoso-arenaceo

Vendemmia: Manuale

Vinificazione: Macerazione a freddo dalle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox. Lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.

✘ ————— ✘
Colore: Vino dal colore giallo paglierino carico

Note olfattive e gustative : Presenta un profumo fragrante che richiama il fiore di tiglio, la frutta matura e soprattutto le rose fresche; in bocca è piacevole denota un'ottima struttura e un'intensa persistenza aromatica.

Temperatura di servizio : Servire preferibilmente a 10-12 °C.

Abbinamenti : Da abbinare ad arrosti, formaggi caprini, piatti di pesce salsati, crostacei e patè di fegato.



VIE D'ALT

TRAMINER AROMATICO DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata

Production Area:

Friuli Colli Orientali

Land:

Marly-arenaceous

Grape varieties:

100% Aromatic Traminer

Cultivation system:

Capuccina and guyot

Density:

4500 plants per hectare

Harvest:

Manual

Vinification:

Short cold maceration from de-stemmed black grapes, soft pressing and fermentation in stainless steel barrels. Long series of stirring and then bottled.

Color:

Bright straw-yellow colored wine

Olfactory and gustatory notes:

It has a fragrant scent that recalls the lime blossom, ripe fruit and especially fresh roses; inside the mouth, it is pleasant denoting an excellent structure and an intense aromatic persistence.

Serving temperature:

Serve preferably at 10-12 °C

Serving suggestions:

To be paired with roasts, goat's cheese, sauced fish dishes, shellfish and liver paté.



Produktionsgebiet:

Friuli Colli Orientali

Bodenart:

Mergelig -sandig

Rebsorte:

100% Gewürztraminer

Anbausystem:

Kapuziner und Guyot

Density:

4500 plants per hectare

Lese:

Manuell

Vinifikation:

Kaltmazeration aus entrappten Trauben, schonende Presse und Gärung in Edelstahlfässern. Bâttonage-Verfahren und anschließende Abfüllung.

Farbe:

Wein von voller strohgelber Farbe

Geruchs- und Geschmacksnoten:

Präsentiert ein duftendes Aroma, das an die Lindenblüte, reife Früchte und vor allem an frische Rosen erinnert; im Mund ist er angenehm, zeugt von einer hervorragenden Struktur und einem intensiven aromatischen Anhalten.

Serviertemperatur:

Vorzugsweise bei 10-12 °C servieren.

Serviervorschläge:

Mit Braten, Ziegenkäse, Fischgerichten mit Soßen, Krustentieren und Leberpastete zu servieren.

