



VIE D'ALT

# TRAMINER AROMATICO DOC

FRIULI COLLI ORIENTALI

Denominazione di Origine Controllata



**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.

