

TA

TRAMINER AROMATICO

Note degustative / Tasting notes

Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Profumo gradevole, fine ed aromatico. In bocca è gradevole e dal profumo caratteristico. / *Straw-yellow colour with greenish reflections. Stylish and aromatic, it pleases the nose with its characteristic fragrance, and delights the palate.*

Vinificazione / Vinification

L'uva viene diraspata, segue la macerazione a freddo per un breve periodo. Successivamente viene pressata in modo soffice ed il mosto ottenuto viene chiarificato tramite decantazione naturale. Il mosto quindi fermenta a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti nei recipienti di acciaio inox per diversi mesi durante i quali vengono effettuati dei battonage. Seguirà poi l'imbottigliamento. / *The harvested grapes are destemmed and undergo cold maceration for a short period of time. They are then crushed gently and the must is naturally clarified through static decantation. Fermentation takes place in stainless steel vats at a controlled temperature. Once fermentation is complete the wine remains on the lees in stainless steel tanks for several months undergoing frequent battonage, and is then bottled.*

Abbinamenti consigliati / Food pairing suggestions

Ottimo come aperitivo, si abbina bene ai primi piatti saporiti, quali creme di crostacei, asparagi e risotti ai frutti di mare. / *Excellent served as an aperitif, it goes well as with crustacean cream soups, asparagus-based dishes and seafood risottos.*

