



LINEA CLASSICA

TRAMINER AROMATICO – IGT Venezia Giulia



DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: situato nel Comune di San Giovanni al Natisone.

Tipo di terreno: Alluvionale

Vitigno: Traminer aromatico

Forma di allevamento: Guyot

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con macerazione a freddo in pressa orizzontale della durata di otto ore e successiva pulitura del mosto per decantazione. La fermentazione avviene in vasche in acciaio ad una temperatura controllata di 15°C.

Terminata la fermentazione, il prodotto così ottenuto non viene travasato e rimane quindi a maturare negli stessi contenitori per circa cinque mesi mantenendolo ad una temperatura costante.

Concluso tale periodo viene effettuato l'imbottigliamento a cui fa seguito l'affinamento in bottiglia prima che il vino inizi ad essere distribuito.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il colore è giallo dorato chiaro. Ha un profumo intenso, dall'aroma caratteristico ed elegante; il sapore è morbido, pieno, generoso, distinto.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: accompagna in modo perfetto piatti di pesce alla griglia, crostacei, frutti di mare. Ottimo anche come aperitivo.

Longevità: 4-5 anni.

Temperatura di servizio: 11-12°C.

AZIENDE AGRICOLE
L I V O N



TRAMINER AROMATICO – IGT Venezia Giulia

