



VISTORTA

## TRAMINER AROMATICO

Regione	Friuli Venezia Giulia
Classificazione	D.O.C. FRIULI
Vitigno	100% uva Traminer Aromatico
Terreno	Sabbioso - ghiaioso
Grado Alcolico	12,50 %

### *Vinificazione*

Vendemmia nella prima decade di settembre  
Lavorazione: uva totalmente pigia diraspata, il 100% dell'uva ha fatto 36 ore di criomacerazione, pressatura soffice, fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura di 15-17 °C per 12 giorni, permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini con battonage cadenza settimanale.

### *Descrizione*

Vino dal colore giallo paglierino, spiccate note di pesca, glicine e rose gialle su toni di agrumi ed erbe aromatiche. Bocca fresca, leggermente sapida con un'apprezzabile morbidezza.

### *Abbinamento*

un matrimonio perfetto con crostacei, molluschi, pescato, formaggi a pasta morbida, risotti e paste con verdure.

### *Note*

Stappare con leggero anticipo e servire a 10-12 °C.