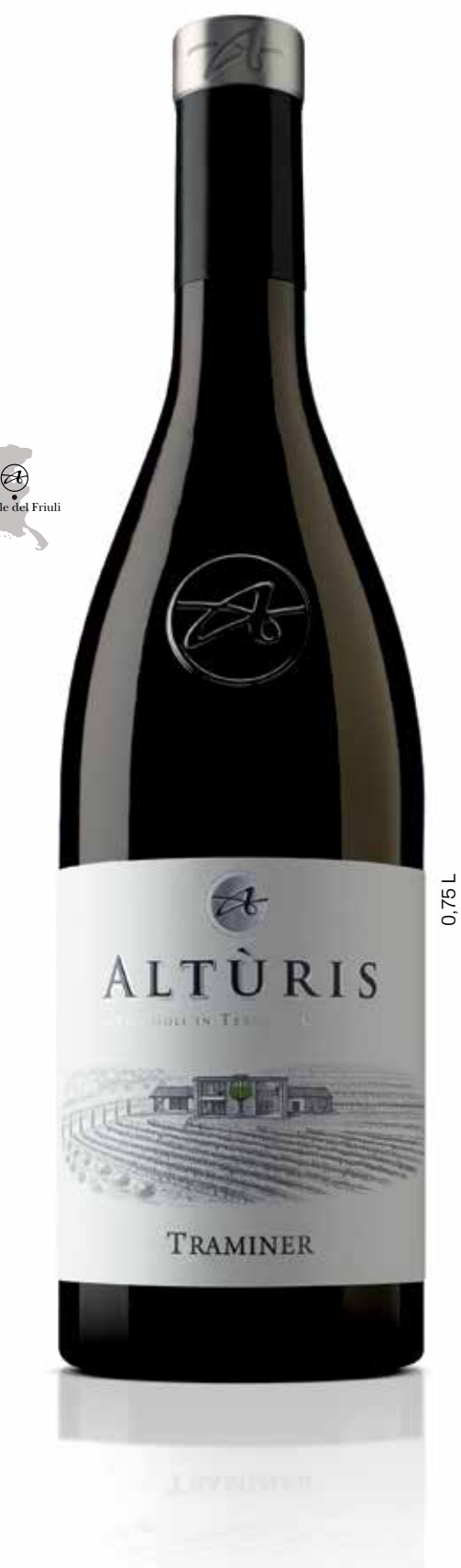
ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE

I Bianchi Classici



TRAMINER AROMATICO

Denominazione
IGP Trevenezie.

Zona di Produzione
Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli.

Vitigno
Traminer Aromatico

Sistema di allevamento
Guyot e monocapovolto friulano.

Epoca di Vendemmia
Settembre

Vinificazione
Le uve intere vengono pressate sofficemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Gradazione Alcolica
12,5% vol.

Allergeni
Contiene solfiti

Colore
Giallo paglierino con lievi riflessi verdi.

Note olfattive e gustative
Profumo tipico e fragrante che richiama la rosa canina, il fiore del tiglio e il frutto della passione su un sottile sfondo di lievito. Gusto morbido e vellutato con elegante finale aromatico.

Temperatura di servizio
10° - 12° C

Abbinamenti
Particolarmente indicato per i crostacei, primi piatti e preparazioni di pesce elaborati con salse e creme, carni bianche. Si abbina molto bene anche ai formaggi caprini e a piatti a base di uova.

Azienda Agricola ALTÙRIS s.s.a.
Via Strada Braide 21 - 33043 Cividale del Friuli (Ud) Italia
Tel. +39 0432 716344 - Fax +39 0432 719778 - Cod. Fisc. e Part. IVA 02547640306 - info@alturis.it - www.alturis.it