



Resa di produzione Production yield Produktionsausbeute	100 q.li/ha
Età media delle viti Average age of vines Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	10 anni 10 years Jahre
Vitigno Varieties Rebsorten	Traminer Aromatico

■ Un Doc Colli Orientali prodotto nel Comune di Farra d'Isonzo (GO), il nostro Traminer Aromatico con un'età media delle viti di circa 15 anni ed una resa per ettaro di circa 90 quintali. Il terreno di quest'area è di tipo calcareo con presenza di ghiaia, posto ad un'altitudine di 50/100 mt. sul lm, ma caratterizzato da importanti escursioni termiche fra giorno e notte. Il percorso dal grappolo a vino è tutto svolto in acciaio, iniziando da una fermentazione termoregolata in tini di acciaio inox, e stando per i successivi 5 mesi sempre in acciaio, almeno altri 5/6 mesi sarà il tempo che rimarrà in bottiglia per esprimere le sue caratteristiche; si presenta con una gradazione alcolica di 13% vol

analisi sensoriale

Un giallo paglierino pieno, caldo apre ad un naso ricco, delicato, un vino che gioca sull'eleganza olfattiva picchè sull'esuberanza, note floreali lievi di gelsomino e acqua di rosa si mescolano a sensazioni fruttate di lichii e fiori di campo; in bocca si rivela fresco, con una buona acidità, ripropone un ritorno gustativo su note fruttate, buona lunghezza gustativa.

abbinamenti

Da provare con polpettine di polpa di granchio in aperitivo, o con un'insalata di cous-cous di gamberi e cocco; Da servire a 10/12 °C

🇬🇧 Bellanotte's Traminer is an DOC wine produced from estate grown vines in Farrad'Isonzo (GO). The average vien age is 15 years with a yield per hectare of 90 quintals.

The soil of this area is calcareous with gravel, at an altitude of 50-100 meters. The weather is characterized by major temperature fluctuations between day and night, which is beneficial to flavor and development of complexity.

The path from grape cluster to wine starts with temperature controlled fermentation in stainless steel tanks and resting for five months in stainless after fermentation. The wine will spend another 5 months in bottle before release. Alcohol content of 13% vol

Sensory analysis

Pale yellow in color, the wine opens to rich, delicate floral notes of jasmine, rose water, fruity lichii and wild flowers. In mouth it is fresh, with a good acid tension and echoes the fruity notes found in the nose with good length on the palate.

Pairings

Crabmeat appetizer, grain salads with shellfis

Serve at 10-12 ° C

🇩🇪 Ein Doc Eastern Hills Produkt in Farra d'Isonzo (GO), unseren Gewürztraminer mit einem Durchschnittsalter der Reben über 15 Jahren ein Hektarertrag von etwa 90 Doppelzentner.

Der Boden dieser Gegend ist kalkhaltig mit Kies, auf einem Hügel gebaut 50/100 mt. auf lm, aber gekennzeichnet durch große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht.

Der Weg von dem Cluster in Wein ganz in Stahl durchgeführt, ausgehend von einer Fermentations in temperaturgesteuerten Edelstahl tanks und Pause für die nächsten fünf Monate in Edelstahl, mindestens noch 5-6 Monate wird die Zeit, in der Flasche bleibt, um seine Eigenschaften exprimieren wird; Es stellt sich mit einem Alkoholgehalt von 13% vol

Sensorik

Blassgelben Feststoff, warme Nase öffnet sich zu einem reichen, feine Weine, die spielt, auf Eleganz olfaktorischen Piqué auf Schwang, leichten blumigen Noten von Jasmin und Rosenwasser vermischen sich mit fruchtigen Noten von lichii und Wildblumen; im Mund ist er frisch, mit einem gute Säure, schlägt eine Rückkehr Geschmack von fruchtigen Noten, gute Länge am Gaumen.

Paarungen

Versuchen Sie es mit Kugeln aus Krabbenfleisch Vorspeise, oder mit einem Salat aus Couscous Garnelen und Kokosnuss; Servieren bei 10-12 ° C

Tasting Notes
