

TRAMINER AROMATICO - Venezia Giulia IGT

Bellanotte



Bel colore paglierino intenso e luminoso, al naso sprigiona un bouquet delicato ma elegante, dove la rosa è vellutata e fusa con altri fiori come il tiglio e il gelsomino, per poi aprirsi a note leggermente agrumate e di erbe di campo su sottofondo vanigliato e di mandorla dolce.

L'assaggio rivela una bella vena acida che incide molto sulle sensazioni, lasciando per ora vincente la componente più vivace e fresca ma non per questo sgradevole, il finale ripropone fedelmente i tratti agrumati e bei rincocchi sapido-minerali. Servitelo attorno ai 10° con scampi in insalata, spiedini di capesante e tartufi impanati e fritti, linguine ai ricci di mare, spiedini di gamberoni, orata al forno.

Beauty straw yellow colour, intensive and lighty. Delicate bouquet and elegant, where you can find the velvet rose fused with other flowers as linden and jasmine, opening towards lighty citrus notes and herbs, with a background of vanilla and sweet almond. Tasting it you discover a good acidity that offers you many sensations: the elements of freshness and vivacity, pleasant. Finally the wine offers again citrus notes and beauty mineral aspects. Matched it at 10° temperature with shrimp salad, skewers of scallops, truffles breaded and fried, linguine with sea urchin, skewers of prawns, golden maid baked.

Schön Strohgelbfarbe, intensiv und hell. Geruch mit zartem Bouquet und elegant, wo die samtige Rose mit anderen Blumen wie Kalk und Jasmin geschmolzen ist. Dann öffnet sich in Zitrusnoten und Kräuter mit einem Hintergrund von Vanille und süsse Mandel. Zum Geschmack entdeckt sich eine gute Säure, die verschiedene Gefühle anbietet: vorherrschend Lebendigkeit und Frische, angenehm. Am Ende findet man die gleiche Zitrusnoten, mineral und würzig. Trinktemperatur vom 10° mit Garnelen Salat, Spieß mit Jakobsmuscheln, Trüffel paniert und frittiert, linguine mit Seeigel, Spieß von Hummer, gebratenen Goldbrasse.



Qualifica	IGT Venezia Giulia
Zona di produzione	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Clima	Caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte
Terreno	Calcareo con presenza di ghiaie
Altitudine	50 m s.l.m.
Vitigni	Traminer
Resa di produzione	90 q.li/ha
Età media delle viti	15 anni
Tecnica di vinificazione	Fermentazione termoregolata
Invecchiamento	In acciaio per 5 mesi
Affinamento	In bottiglia per 2 mesi
Colore	Colore giallo paglierino intenso e luminoso
Olfatto	Bouquet delicato ma elegante, dove la rosa è vellutata e fusa con altri fiori come il tiglio e il gelsomino
Sapore	Bella vena acida che incide molto sulle sensazioni
Gradazione alcolica	13% vol
Temperatura di servizio	10-12 °C
Conservazione	Bottiglia coricata in ambiente a temp. costante 16-18 °C
Abbinamento	Spiedini di capesante e tartufi impanati , linguine ai ricci di mare, spiedini di gamberoni, orata al forno

Qualification	IGT Venezia Giulia
Production area	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Climate	Characterized by extreme temperature changes between day and night
Soil	Calcareous, gravels are present
Altitude	50 m s.l.m.
Varieties	Traminer
Production yield	90 q.li/ha
Average age of vines	15 years
Vinification	Fermentation at controlled temperature
Ageing	Steeltanks for 5 months
Ageing	In bottle for 2 months
Color	Intensive Straw yellow colour , intense and lighty
Bouquet	Delicate bouquet and elegant, where you can find the velvet rose fused with other flowers as linden and jasmine
Palate	A good acidity that offers many sensations
Alcohol	13% vol
Serving temperature	10-12 °C
Storage	Bottle stored horizontally at constant temperature 16-18 °C
Match	Skewers of scallops, truffles breaded and fried, linguine with see urchin, skewers of prawns, golden maid baked

Anbaugebiet	IGT Venezia Giulia
Gemeinde	Comune di Farra d'Isonzo (GO)
Klima	Es zeichnet sich durch estreme Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht
Boden	Kalk-Kies
Höhe	50 m Meerspiegel
Rebsorten	Traminer
Produktionausbeute	90 q.li/ha
Durchschnittliches Alter der Rebstöcke	15 Jahre
Vinifikation	Gärung by kontrollierter Temperatur
Ausbau	Stahltank für 5 Monate
Flaschereifung	2 Monate
Anblick	Strohgelbfarbe saftig und leuchtend
Geruch	Zartes Bukett und elegant, wo die samtige Rose mit anderen Blumen wie Kalk und Jasmine geschmolzen ist
Geschmack	Guter Säure, die volle Sensationen anbietet
Alkoholgehalt	13% vol
Trinktemperatur	10-12 °C
Lagerung	Liegende Flasche, Zimmertemperatur 16-18 °C
Empfehlungen	Garnelen Salat, Spieß mit Jakobsmuscheln, Trüffel paniert und frittiert, linguine mit Seeigel, Spieß von Hummer, gebratenen Goldbrasse