

Matteo Braidot

TRAMINER AROMATICO

Uve utilizzate:

100% Traminer Aromatico

Vendemmia:

metà settembre

Vinificazione ed affinamento:

diraspatura, macerazione a freddo per 48 ore, pressatura soffice delle uve e successiva decantazione statica a freddo. La fermentazione avviene a temperatura controllata, al termine della quale il vino riposa sulle fecce nobili fino al periodo d'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche:

colore giallo paglierino intenso, al naso presenta una vasta gamma di aromi che vanno dalla rosa alla pesca bianca e agli agrumi. In bocca risulta avvolgente, molto vellutato e con una sensazione abboccata.

Abbinamento:

vino molto piacevole da abbinare al pesce, minestre di verdure e vari antipasti.

Temperatura di servizio:

10 -12° C.

