



TRAMINER AROMATICO

VENEZIA GIULIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

TRAMINER AROMATICO 100%

È un vino bianco molto aromatico da veri buongustai, dal colore giallo paglierino con riflessi leggermente dorati.

Dal profumo intenso e coinvolgente. Sembra di essere in mezzo ad un roseto. E poi ancora frutta e spezie: cannella ed un accenno di noce moscata.

Il vigneto si trova nel comune di San Quirino (PN) nella piccola frazione di San Foca nelle immediate vicinanze del torrente Cellina, nell'area denominata "alti magredi" ad una altitudine di 180 metri sul livello del mare.

Necessita di molte cure nel vigneto e in cantina per garantirne l'armonia.

Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino per preservarne gli aromi e sono vinificate in cisterne d'acciaio termoregolate in cui avviene una leggera macerazione di 6/8 ore e la fermentazione alcolica.

L'affinamento avviene per 6 mesi in cisterna e per almeno 6 mesi in bottiglia.

TERRENO: ghiaia e sassi

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

DURATA: 2/3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12/13 gradi

BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.500 da Lt 0,750

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

si abbina perfettamente ai formaggi a pasta molle, paté di fegato, pesce crudo, crostacei e primi piatti elaborati con salse e creme



QUINTA DELLA LUNA

Azienda Agricola Quinta della Luna di Vettor Marco

Via Nannavecchia n° 75 frazione San Foca, 33080 San Quirino (PN)

tel e fax 0039 0434 91185 info@quintadellaluna.it www.quintadellaluna.it