

DinoTurco

TRAMINER AROMATICO

Bezeichnung: DOP Collio Traminer Aromatico

Traubensorte: Traminer Aromatico

Weingärten: Die Trauben stammen aus dem Gebiet Dolegna del Collio, wo sich die Weingärten auf Schwemmlandboden aus dem Eozän in einer Meereshöhe von zirka 100 Meter ausdehnen.

Ertrag: 9000 kg/ha

Lese: handgelesen in der zweiten Hälfte im September

Vinifikation: Die frühmorgens gelesenen Trauben werden gerebelt und kommen gekühlt zur Mazeration in dafür geeignete Behälter. Am darauffolgenden Morgen wird die Maische schonend gepresst, und der geklärte Most bei kontrollierter Temperatur (18° - 20°C) vergoren. Der so gewonnene Wein wird in Zementbehälter umgezogen, in welchen er für 6 Monate bleibt, ein notwendiger Zeitraum, um ihn für die Flaschenreife vorzubereiten. Nach einem weiteren Monat der Flaschenlagerung wird er zum Verkauf vorbereitet.

Sensorische Noten: Ein lieblicher aromatischer Wein. Strohgelb, frisch, schlanker Körper, harmonisch. Der Duft erinnert an Rosen, Veilchen in vollkommenem Einklang.

Speiseempfehlung: Ein Wein für warme und kalte Vorspeisen, Fischgerichte, würzige Käse.

Serviertemperatur: 10-12° C



Jahrgang	2016	Alkoholgehalt	13,0%
Gesamtsäure	4,83 g/l	Flascheninhalt	0,75 lt
Restzucker	0,2 g/l	Lagerfähig	2-3 Jahre

T