

Dino Turco

TRAMINER AROMATICO

Denominazione: DOP Collio Traminer Aromatico

Uve: Traminer Aromatico

Vigneti: Le uve provengono dalla zona di Dolegna del Collio, dove i vigneti si estendono su terreni di tipo alluvionale di origine eocenica ad un'altitudine di 100 m s.l.m. circa.

Resa: 90 qli/ettaro

Vendemmia: A mano, prima metà di settembre

Vinificazione: Le uve raccolte di primo mattino vengono diraspate e dopo essere state ulteriormente raffreddate subiscono un'azione di macerazione dinamica prefermentativa in appositi vinificatori. La mattina successiva il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve, viene chiarificato e successivamente fatto fermentare a temperatura controllata (18-20°C). Il vino ottenuto viene travasato in vasca di cemento dove rimarrà sei mesi, periodo necessario per l'affinamento e per prepararlo all'imbottigliamento. Un ulteriore mese di riposo in bottiglia lo prepara alla vendita

Note sensoriali: è un vino soavemente aromatico. Colore giallo paglierino, fresco, snello di corpo, armonico. Il profumo ricorda la rosa, la viola, in perfetta sintonia.

Abbinamento: è vino da antipasti caldi e freddi, piatti di pesce salsati, formaggi saporosi.

Come servirlo: 10-12°



Annata	2018	Cont. Alcolico	13,0%
Acidità Totale	4,23 g/l	Vol. Bottiglie	0,75 lt
Zuccheri residui	0,1 g/l	Invecchiamento	2-3 anni

T