



dino turco

Traminer Aromatico

Denominazione: DOP Collio Traminer Aromatico

Varietà delle uve: Traminer Aromatico 100%

Vigneti: Condotti a livello familiare a Dolegna del Collio, dove si estendono su terreni di tipo alluvionale ad un'altitudine di 100 m s.l.m. circa

Sistema di allevamento: Doppio capovolto

Vendemmia: A mano, prima metà di settembre

Vinificazione: Breve macerazione a bassa temperatura in ambiente protetto dalle ossidazioni. Pressatura soffice delle uve diraspate. Fermentazione del mosto a temperatura controllata

Maturazione ed Affinamento: affinamento sui lieviti per un periodo di 5/6 mesi in botte di acciaio, quindi imbottigliamento

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

Abbinamenti: E' vino da antipasti caldi e freddi, piatti di pesce salsati, formaggi saporosi.

Temperatura di servizio: 10-12° C



Azienda Agricola Dino Turco
www.dinoturco.com, info@dinoturco.com
Tel +39 0481 639 976 - 333 866 9161 - 334 276 3509

