

Traminer Aromatico – Gildo



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Colli Orientali del Friuli
- Vitigno: Alloctono - Traminer Aromatico in purezza
 - Terreno: Zona collinare, costituito da marna calcarea
 - Anno vigneti: Dal 2004
 - Allevamento: Cappuccina
 - Vendemmia: Manuale nella prima decade di settembre
 - Vinificazione: Vinificazione in bianco con criomacerazione, seguita da spremitura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox termocontrollate
 - Affinamento: In vasche di acciaio per sei mesi a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino, anche intenso
- Profumo: Si presenta aromatico con bouquet che ricorda la vaniglia, i fiori di tiglio, la mandorla, la frutta matura
- Gusto: Al palato si presenta secco e deciso.