

TRAMINER AROMATICO

DOC



100% Traminer
Aromatico



12° C



A mano, in cas-
setta, prima
settimana di
settembre

Vinificazione: le uve vengono diraspate e pressate direttamente. Il mosto ottenuto rimane una notte in chiarifica spontanea in vasche in acciaio termocondizionate. Il giorno successivo viene effettuato il travaso e inizia la fermentazione, per una durata di 15 giorni a temperatura controllata. Segue poi l'affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento finale.

Sensazione: colore giallo dorato intenso. Il naso si esprime intenso e potente con note di icis, rose e frutta tropicale. In bocca si presenta potente e pieno, acido e sapido con un finale che ricorda molto la frutta fresca e le erbe aromatiche.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, a tavola può accompagnare antipasti a base di pesce, crostacei. ideale l'abbinamento con piatti creativi speziati, frittate alle erbe o piatti della cucina asiatica.

Le vigne di Zamo