



# Traminer D.O.C.

**VITIGNO:** Traminer in purezza.

**DENOMINAZIONE:** Doc Friuli.

**TIPO DI TERRENO:** Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

**RESA PER ETTARO:** 80 q.li

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot,  
densità di impianto 4.000 Piante/Ha.

**ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI:** 12 anni.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Prima decade di Settembre.

**VINIFICAZIONE:** Macerazione prefermentativa  
a freddo di 24 ore, pressatura soffice delle uve,  
fermentazione a temperature controllate  
e successiva maturazione in vasche di acciaio  
per alcuni mesi.

**INVECCHIAMENTO POTENZIALE:** 2-3 anni dalla produzione.

**COLORE:** Giallo paglierino carico.

**PROFUMO:** Fine, delicato, intenso caratterizzato  
da note fruttate e tipiche note di rosa.

**GRADO ALCOLICO:** 13%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Circa 8-10°C.

**CONFEZIONE:** Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

## SAPORE E GUSTO

Al palato fresco, asciutto, morbido, vellutato  
con una elegante aromaticità.

Molto rotondo con una buona acidità.

## ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, si abbina bene  
anche a i crostacei e ai formaggi caprini.

