

TRAMINER AROMATICO

VISTORTA DI SACILE (PN) / FRIULI VENEZIA GIULIA



L'azienda Conte Brandolini d'Adda, situata in Friuli nella zona DOC Friuli Grave, riceve le uve a bacca bianca dall'Azienda Agricola della famiglia Zanussi e le uve biologiche a bacca rossa dall'Azienda Agricola Vistorta. I criteri di coltivazione sono tra i più moderni: impianti ad alta densità e basso rendimento per ceppo, potature molto accurate, abbondante sviluppo della vegetazione, costante controllo e sorveglianza contribuiscono al raggiungimento di un prodotto di alta qualità. La vinificazione viene effettuata nella splendida barchessa settecentesca di Cordignano. L'attenta selezione delle uve ed il rigoroso protocollo di vinificazione, nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche friulane, sono la base essenziale dei vini dell'azienda.



ANNO DI FONDAZIONE
1979



ESTENSIONE TERRITORIO
52 Ha



ENOLOGO
ALEC ONGARO



VITIGNI
CHARONNAY – PINOT GRIGIO – TRAMINER –
AROMATICO – SAUVIGNON – MERLOT – CABERNET
FRANC – REFOSCO – TOCAI - FRIULANO



TIPOLOGIA

Vino bianco – DOC Friuli



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Vistorta di Sacile.



VITIGNO

Traminer Aromatico 100%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Suolo sabbioso - ghiaioso.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Uva totalmente pigia diraspata, il 100% dell'uva ha fatto 96 ore di criomacerazione, pressatura soffice, fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura di 15/17 gradi per 8 giorni, permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini per sette mesi con battonage cadenza settimanale.



COLORE

Giallo paglierino.



PROFUMO

Vellutate fragranze di litchi, pesca, glicine, rose gialle e ananas su toni di agrumi ed erbe aromatiche.



SAPORE

Bocca fresca, leggermente sapida con un' apprezzabile morbidezza. Chiude tra ricordi di glicine, spezie, ed erbe aromatiche.



ABBINAMENTI

Un matrimonio perfetto con crostacei, molluschi, pescato, formaggi a pasta morbida, risotti e paste con verdure. Temperatura di servizio: 10-12 °C

