



## LA DOC FRIULI



*Contiene solfiti*



**TRAMINER**  
DOC FRIULI  
Vitigno  
Traminer



**Colore:**

Giallo oro, intenso, carico.



**Profumo:**

Profumo di rosa, tiglio, muschio e albicocca.



**Gusto:**

Morbido, pieno, vellutato, sapore di albicocche e sentori aromatici.

**Descrizione:** grappolo piccolo, tronco conico, compatto, acini piccoli, elicoidali, puntinati. Colore grigio-rosa chiaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot e Cappuccina semplice, potatura corta.

**Terreno:** pianura isontina dalla spiccata argillosità, detriti alluvionali marnoso arenarei, ghiaiosi.

**Epoca di vendemmia:** fine Agosto.

**Vinificazione:** l'uva diraspata viene mantenuta a basse temperature nelle presse pneumatiche refrigerate per lungo tempo per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino.

**Affinamento:** sosta in acciaio per sei-sette mesi a contatto con i lieviti.

**Abbinamento:** primi piatti saporiti, zuppe di pesce e risotti al tartufo, fondute, speck, culatello di zibello, dolci e torte.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

