



TRAMINER AROMATICO "GLÈRE"

Vendemmia - 2009

Provenienza - vigneti di Camino al Tagliamento (Udine)

Tipo di terreno - alluvionale, sassoso

Uve - 100% Traminer Aromatico Friuli D.O.C. Grave

Vinificazione - pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C

Maturazione - in vasche di acciaio inox

Alcool - 12,90%

Caratteristiche tipiche - detto anche gewürtztraminer, è vino dal bel colore paglierino carico, dal profumo fragrante e intenso, che spazia dalla rosa alla foglia di ribes.

Abbinamenti consigliati - s'abbina splendidamente agli antipasti caldi o freddi, pesce con salsa.

Temperatura di servizio - 10°-12° C