



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

TRAMINER AROMATICO “GLÉRE”

Vitigno: Traminer aromatico (Gewürtztraminer) Friuli D.O.C.

Nostri vigneti: “Glére” di Camino al Tagliamento (Udine).

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C in assenza di solfiti.

Maturazione: in vasche di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 12%

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. Da provare con il gorgonzola dolce.

Temperatura di servizio: 10-12° C

