

TRAMINER AROMATICO “GLÉRE”

Vitigno: Traminer aromatico Friuli D.O.C.

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C ca.

Maturazione: in vasche di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 12% ca.

Caratteristiche tipiche: 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

