

TRAMINER AROMATICO

FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Traminer Aromatico

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale sassoso

Epoca prevista di vendemmia: fine agosto

Grado alcolico: 12% c.ca

Residuo zuccherino: 5,5 g/l c.ca

Formati disponibili: borgognotta da 0.75 l

Calice consigliato: standard bianco di dimensioni medie

Temperatura di servizio: 10° C

Vinificazione: Le uve fresche del Traminer subiscono una breve macerazione naturale sulle proprie bucce per poche ore e a temperatura controllata di circa 12° (criomacerazione) con metodo Ganimede in modo da avere estrazione aromatica dei terpeni dalle bucce e per raggiungere un colore più ricco del mosto; si procede in seguito alla pressatura delle uve (in riduzione di ossigeno per evitare ossidazioni e fermentazioni incontrollate) e svinatura del mosto, poi convogliato nei vasi vinati dove viene svolta la fermentazione alcolica ad una temperatura di circa 12° per circa 10 gg. Viene fatto un travaso per la separazione delle fecce più grossolane, cui segue un periodo di affinamento sulle proprie fecce nobili; si prosegue con la separazione delle ultime particelle in sospensione per decantazione - ovvero raffreddando le vasche in modo da farle precipitare sul fondo del vaso vinario. Dopo un periodo di riposo si può procedere all'imbottigliamento.

Appunti di degustazione: Bacca rosa originaria dell'Alto Adige, è uno dei vini prodotti dall'azienda fin dai suoi esordi. Deve il suo lunghissimo successo alle sue peculiarità, che lo rendono da sempre un vino unico e inconfondibile: aromatico, intenso, consistente.

Giallo paglierino carico, il naso è subito coinvolto dalle possenti note olfattive di litchi, poi ananas, via via pera poi pesca e albicocca; i profumi floreali sono dominati dalla rosa (bianca e gialla), arrivano infine le note erbacee e speziate come zenzero, salvia e timo. Il sorso è piacevolmente morbido, mai stanco grazie alle comunque presenti freschezza e sapidità.

Il Traminer Aromatico di Forchir incontra il massimo della golosità nei formaggi erborinati (meglio quelli più freschi, meno stagionati).

E' poi fantastico con tartare e poke di pesce accompagnate da salse a base mayonese!



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini



Forchir

BIANCO D'ORIGINE ALLUVIONALE
E BIANCO DI LAVORO, GIARDINO DI
FRATELLI BIANCHINI S.p.A. - C.V. 100
FRATELLI BIANCHINI S.p.A. - C.V. 100
FRATELLI BIANCHINI S.p.A. - C.V. 100

www.forchir.it

