

GILDO

VITICOLTORI PER TRADIZIONE



TRAMINER AROMATICO

VITIGNO	—	Traminer Aromatico
TIPO DI VINO	—	Bianco secco aromatico
DENOMINAZIONE	—	IGT Trevenezie
TERRENO	—	Zona collinare, costituito da marna calcarea
ANNO VIGNETI	—	Dal 2004
ALLEVAMENTO	—	Cappuccina
VENDEMMIA	—	Manuale nella prima decade di settembre
DATI ANALITICI	—	Gradazione alcolica: 13,5% Vol.
TEMPERATURA	—	10 - 12° C

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con criomacerazione, seguita da spremitura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox termo-controllate.

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio per sei mesi a cui segue un affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

COMMERCIALIZZAZIONE

Inizio della primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino bianco di colore giallo paglierino, anche intenso. Aromatico con bouquet che ricorda la vaniglia, i fiori di tiglio, la mandorla, la frutta matura.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino impegnativo da abbinare ad antipasti elaborati caldi o freddi, pesce in salsa e formaggi saporiti.