

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



Traminer Aromatico • DOC Collio

VENDEMMIA 2018

Alcool in Vol.% : 13,5

Acidità totale ‰ : 4,5

Vinificazione:

Le uve sono state raccolte e diraspate il 27 agosto, poi macerate per 18 ore alla temperatura di 10°/12° C in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante il riciclo della propria carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti.

Il 20% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi in grandi botti di legno (20/27 HL) il resto in contenitori di acciaio. Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato in corrispondenza della luna piena di fine marzo.

Note olfattive e gustative:

Intensamente aromatico, con profumo fragrante che richiama la vaniglia, vellutato, morbido e fine.

Da accompagnare con:

Antipasti in genere, perfetto l'abbinamento con piatti orientali come quelli della cucina giapponese / thailandese. Ottimo anche con formaggi saporiti soprattutto il gorgonzola.

Temperatura di servizio: 12/13°C



VENICA & VENICA

Seguici su
Facebook 

di Gianni e Giorgio Venica s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [Go] • Italia
tel. 0481 61264 • fax 0481 639906
venica@venica.it • www.venica.it

 Instagram