

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930



Traminer Aromatico • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

"Fuoriclasse all'impatto olfattivo, tale per l'armoniosa integrità del suo profumo, possente e di suadanza avvolgente. In frutto terso e ben denso al tatto, sprigiona una forza d'aroma che trasmette sia la qualità della materia prima di base, sia la qualità della trasformazione enologica."

Inizia così la recensione di Luca Maroni, autore della guida Annuario dei Migliori Vini Italiani, a proposito del nostro vino Traminer Aromatico.

Un vino elegante, estremamente piacevole, ben equilibrato, con un bouquet delicato non troppo intenso di fiori, frutta, zenzero, leggere note vanigliate. Per provare una nuova golosa esperienza con piatti esotici speziati, formaggi erborinati o cioccolato.

Scheda tecnica

Alcool in Vol. % : 13,0

Acidità totale ‰ : 4,5

Vitigno:

Il vigneto si trova all'interno della DOC Collio. Trattandosi di un uva a bacca bianca, la sua origine si può attribuire alla valle del Reno.

Vendemmia: Uve raccolte a mano e diraspate il 5 settembre 2019.

Vinificazione | Affinamento :

Successivamente alla raccolta le uve vengono macerate per 18 ore ad una 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 mosto fermenta e affina sui lieviti per 6 mesi in contenitori di acciaio.

Imbottigliamento:

Il vino viene poi assemblato ed imbottigliato in corrispondenza delle lune piene nel mese di marzo 2020.

90°
ANNIVERSARIO



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

VENICA & VENICA

Vignaioli dal 1930

Vigna & Vitigno

In un convegno tenutosi nel 2011 a Bolzano il Prof. Attilio Scienza dell'Università di Milano, citando documenti quasi millenari, attribuisce l'origine del Traminer Aromatico alla valle del Reno. Un vitigno quindi frutto di scambi tra popoli dall'Alsazia, alla Germania e all'Italia, con ben 1.500 anni di diversificazione genetica nella sua storia.

Fino a poco tempo fa infatti si credeva che il vino Traminer fosse originario di Tramin (in tedesco), ovvero Termeno (in italiano), un paesino in provincia di Bolzano considerato la culla di questo vitigno. Tuttavia, le attuali analisi del DNA e alcuni approfonditi studi condotti dal Prof. Scienza hanno dimostrato che si tratta probabilmente di una sovrapposizione di nomi. Tale sovrapposizione è riconducibile alla consuetudine nel Medioevo di commercializzare i vini con il nome del loro luogo di produzione, a prescindere dalla varietà impiegata per produrli.

Più conosciuto in Trentino-Alto Adige, oggi il Traminer regala ottimi vini anche in Friuli Venezia Giulia, dove è coltivato su tutto il territorio. Il nostro vigneto si trova all'interno della DOC Collio.

Traminer Aromatico • DOC Collio

VENDEMMIA 2019

Potenziale di invecchiamento: oltre 10 anni

Formati: Bottiglia a 75 cl

Temperatura di servizio: 12/13°C

Scheda tecnica

Colore :

Il Traminer aromatico è un vino dal colore dorato brillante e intenso.

Note olfattive :

Profumi di rosa, pesca, litchi e melone, scorza di cedro, zenzero e leggere note vanigliate. Un bouquet elegante, delicato e piacevole, non troppo intenso, dal giusto equilibrio.

Note gustative:

Fresco, di viva sapidità, aromatico e persistente, ben bilanciato. Il palato è coerente con l'olfatto nei ritorni floreali e fruttati.

Da accompagnare con:

Ottimo con la cucina speziata (per esempio: con curry thailandese), con formaggi stagionati o erborinati e anche con il cioccolato. Da provare in abbinamento a cozze all'arancia e zenzero.



90°
ANNIVERSARIO

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