



BORGOMAGREDO

Anticipare il Domani

TRAMINER

FRIULI GRAVE DOC



Aromatico per antonomasia, il traminer scopre nei calici intensi sentori freschi e fruttati. Nelle Grave del Friuli, gode di un clima particolarmente favorevole a causa delle escursioni termiche che favoriscono la conservazione degli aromi nelle uve e che permettono di dar vita a vini di grande fascino.

UVE: 100% Traminer Aromatico

PROVENIENZA: Tauriano di Spilimbergo, dai vigneti di Borgo Magredo

TIPOLOGIA DI TERRENO: Ghiaioso, ciottoloso

ETA DELLE VIGNE: 5 —10 anni

PRODUZIONE PER HA.: 70 quintali per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VINIFICAZIONE: dal momento della diraspatura delle uve, tutta la vinificazione avviene in completa “riduzione” (assenza d’ossigeno) e a temperatura controllata al fine di preservare gli aromi dell’uva. Vinificato interamente in acciaio, il vino sosta sui lieviti con frequenti battonages per almeno 4 mesi.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

PROFUMO: Intenso e ben definito, richiama la rosa selvatica e la frutta esotica.

GUSTO: Di corpo delicato, si distingue principalmente per la piacevole nota acidula e fresca. Ad una struttura snella, affianca una marcata sapidità.

SERVIZIO: Servire ad una temperatura intorno ai 10°-12°C, in calici ampi.

ABBINAMENTI: Antipasti di frutti di mare, crostacei, piatti delicati a base di pesce. Ottimo anche su formaggi freschi ed erborinati.

