ACQUISTATO IL .....

Traminer Aromatico Venezia Giulia IGT 2016



Mette tutti d?accordo

Oggi su Svinando degustiamo un Traminer aromatico (italianeggiando il Gewurztraminer) di una realtà emergente friulana. Quando si parla di bianchi il Friuli è una delle regioni di riferimento in Italia, basti pensare a zone rinomate come il Collio o le Grave, dove oggi ti portiamo per conoscere il meraviglioso Traminer di Borgo delle Oche.

Salta subito all'occhio (anzi al naso) la ricerca qualitativa e la volontà di dare un'impronta personale a questo vino: profumatissimo come un Gewurztraminer altoatesino, ma con una bocca più equilibrata, meno dolce, che si presta meglio all'abbinamento. E poi quell'acidità sul finale che rinfresca la bocca e smorza la sua naturale aromaticità. Azienda a conduzione squisitamente familiare, Borgo delle Oche dal 2004 coltiva vitigni autoctoni nella zona delle Grave con l'obiettivo (raggiunto!) di ritrovare i sapori e i profumi della viticoltura artigianale.

La Vigna

Terreno	Argilloso con scheletro
Esposizione	Nord/sud, 50m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	Dai 3500 ai 4700 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Traminer aromatico 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Ottimo per i prossimi 2 anni
Abbinamento	Perfetto con secondi di pesce anche affumicato, ma altrettanto piacevole come aperitivo con foie gras e formaggi freschi
Vinificazione	Le uve raccolte sono macerate per qualche ora a temperatura ambiente e poi subito pressate in maniera soffice. Il mosto viene poi decantato e posto a fermentare in contenitori d?acciaio a temperatura controllata ed affinato per circa 6 mesi sulle fecce fini
Sensazioni	Molto particolare, intenso nel colore, al naso esprime profumi di litchy e zafferano. Al palato è ricco e corposo

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821