ACQUISTATO IL .....

Traminer Aromatico Venezia Giulia IGT 2021 2021



Buon corpo e grande equilibrio

E' uno dei buoni vini proposti dalla cantina della famiglia Jermann. Stiamo parlando del classico Traminer Aromatico, raccolto in questo caso nei vigneti aziendali che affondano le radici in suoli composti da marne e arenarie, appartenenti alla formazione flyschoide di età eocenica. Un suolo unico nel suo genere, tipico per il Collio, e responsabile della produzione di vini caratterizzati da grande carattere e personalità. Prima annata prodotta nel lontano 1974, anche in questo caso la vendemmia si svolge manualmente nel mese di settembre. In cantina la vinificazione è tradizionale e accurata e, al termine della trasformazione, il vino viene lasciato affinare sui propri lieviti, in vasche d'acciaio, per circa dieci mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore periodo di riposo in cantina. Da notare che il vino vinene proposto esclusivamente con tappo a vite, per mantenere intatta la sua fragranza e le qualità organolettiche. Nel calice si presenta di un bel colore paglierino dorato piuttosto intenso e brillante. Profumo intenso ma delicato, aromatico e fruttato. In bocca si rivela un vino piacevolmente asciutto, di buon corpo e grande equilibrio. Il finale è leggermente amarognolo, caratteristica questa tipica per il vino. Si abbina bene con pesci alla griglia e formaggi non stagionati. In stagione, da provare anche con un classico risotto agli asparagi.

Ci troviamo in una delle aree vinicole più belle d'Italia, se non del mondo. Qui si trova azienda Jermann. Siamo nel cuore del Collio, confine Nord-Orientale con la Slovenia. Qui il territorio è caratterizzato da un clima mite, grazie alla vicinanza del Mare Adriatico, e da un terreno unico, la ponca, un suolo calcareo e argilloso che conferisce ai vini un'elevata mineralità. La storia dell'azienda Jermann inizia nel 1881, quando Angelo, bisnonno dell'attuale proprietario Silvio, impianta i primi vigneti a Ruttars, una frazione di Dolegna del Collio. Negli anni successivi l'azienda si espande e inizia a produrre vini di qualità, affermandosi come una delle realtà più importanti del Collio. Oggi Jermann si estende su una superficie di circa 200 ettari, di cui 170 a vigneto e 20 a seminativi. Gli impianti sono situati in diverse zone del Collio, tra cui Ruttars, Villanova, Lonzano e San Floriano. I vitigni coltivati sono quelli tipici della zona, come il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Sauvignon Blanc, il Riesling Renano, il Friulano, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Ancora oggi azienda familiare, Jermann ha fatto della qualità e della sostenibilità i suoi valori fondanti. La cantina, infatti, è impegnata in un progetto di viticoltura sostenibile, che prevede l'utilizzo di tecniche innovative per la gestione dei vigneti e l'applicazione di principi di economia circolare.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	100% Traminer aromatico
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Il vino viene lasciato affinare sui lieviti in vasche d'acciaio circa dieci mesi e qualche mese in bottiglia.
Sensazioni	Ha colore paglierino dorato piuttosto intenso e brillante. Profumo intenso ma delicato, aromatico, fruttato. Il sapore è asciutto, di corpo, equilibrato, con retrogusto leggermente amarognolo, caratteristico del vino.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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