



## TRAMINER AROMATICO

### D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

MEGLIO NOTO COME GEWÜRZTRAMINER, DIVIDE GLI ESPERTI PER I SUOI INCERTI NATALI. DUE LE IPOTESI PIÙ ACCREDITATE: ALSAZIA O SUD TIROLO. CERTA RISULTA INVECE ESSERE LA PREDILEZIONE DI QUESTO VITIGNO PER LE ZONE AD ALTA LATITUDINE DI COLTIVAZIONE DELLA VITE, CIOÈ ZONE FREDDI E FRESCHE. IN ITALIA, LE REGIONI IN CUI IL VITIGNO È MAGGIORMENTE COLTIVATO SONO IL TRENTINO ALTO ADIGE ED IL FRIULI VENEZIA GIULIA, DOVE IL TRAMINER SI È PERFETTAMENTE ADATTATO AI TERRENI, AL CLIMA ED ALL'ESPOSIZIONE, CON OTTIMI RISULTATI.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

**Vitigno:** Traminer Aromatico in purezza

**Tipologia di vino:** Bianco secco

**Nome vigneto:** "Coronis", situato nel Comune di Manzano

**Natura del terreno:** Rocce marnose-arenacee di origine eocenica, ricche di sali minerali e di molti altri microelementi

**Altitudine:** 140 mt. slm

**Anno impianto:** 2006

**Esposizione:** Sud

**Produzione di uva per ettaro:** 80 q.li

**Forma di allevamento:** Cappuccina

**Vendemmia:** Precoce in modo da esaltare la frazione aromatica delle uve; manuale con cernita dei grappoli

**Vinificazione:** L'uva raccolta viene delicatamente diraspata. Segue pressatura soffice delle uve ed il mosto così ottenuto viene chiarificato tramite decantazione. La vinificazione prosegue con la fermentazione alcolica a temperatura controllata (18°-20°C) in recipienti di acciaio inox. Terminata la fermentazione, il vino viene affinato per 3-4 mesi in serbatoi di acciaio inox, avendo particolare cura nella conservazione ed evoluzione delle "fecce nobili", con delle frequenti movimentazioni.

#### SCHEDE ORGANOLETTICA

**Gradazione alcolica:** 13,0% vol.

**Acidità totale:** 5.8 gr./l.

**Temperatura di servizio:** 10-12 gradi

**Periodo di conservazione:** 2/3 anni

**Note sensoriali:** Vino dal colore giallo paglierino, è caratterizzato da un profumo che ricorda la rosa, i fiori di tiglio, la foglia di ribes nero, l'artemisia, in perfetta melange. Il sapore è asciutto, intenso, pieno e robusto.

**Abbinamenti gastronomici:** Si abbina ottimamente con antipasti elaborati caldi e freddi, ai frutti di mare, pesci in salsa e formaggi saporiti.



## TRAMINER AROMATICO D.O.C. FRIULI COLLI ORIENTALI

BEST KNOWN AS GEWÜRZTRAMINER, IT DIVIDES EXPERTS DUE TO ITS UNCERTAIN ORIGIN. THE TWO MOST RELIABLE HYPOTHESES INDICATE ALSACE OR SOUTH TYROL. IT IS SURE, INSTEAD, THAT THIS VARIETY PREFERS HIGH LATITUDE AREAS FOR VINEGROWING, NAMELY THE COLD AND COOL AREAS OF ITALY. THE REGIONS WHERE THIS VARIETY IS MAINLY GROWN ARE TRENITINO ALTO ADIGE AND FRIULI VENEZIA GIULIA, WHERE TRAMINER HAS PERFECTLY ADAPTED TO THEIR SOILS, CLIMATE AND EXPOSURE, GIVING EXCELLENT RESULTS.

### TECHNICAL CHARACTERISTICS

**Grape variety:** Traminer Aromatico in purity

**Wine typology:** Dry white

**Vineyard name:** "Coronis", located in the municipality of Manzano

**Nature of soil:** Marnous-arenaceous rocks of eocenic origin rich in mineral salts and many other micro-elements

**Altitude:** 140 m a.s.l.

**Year of planting:** 2006

**Exposure:** South

**Grape yield per hectare:** 80 qt.

**Growing technique:** "Cappuccina"

**Harvesting:** Precocious in order to boost the grapes aromatic fraction; manual with grapes selection.

**Vinification:** Once the grapes have been picked, they are delicately destemmed. Soft pressing of the grapes follows and the obtained must is clarified through decantation. The vinification continues with the alcoholic fermentation in temperature controlled (18°-20°C). stainless steel tanks. Once the fermentation is complete, the wine is refined in stainless steel vats for 3-4 months. Particular care is taken in the preservation and evolving of "noble" dregs, by means frequent stirring.

### INFORMATION ORGANOLEPTIC

**Alcohol content:** 13.0% vol.

**Total acidity:** 5.8 g/l

**Serving temperature:** 10C°-12°C degrees

**Preservation time:** 2/3 years

**Sensory properties:** Yellow-straw colour, it is characterised by an aroma that recalls rose, lime flowers, blackcurrant leaf, artemisia, all perfectly blended together. Dry, intense, full-bodied and robust taste.

**Gastronomic combinations:** Excellent with hot and cold elaborate starters, sea food, fish with sauces and savoury cheeses.

BESSER BEKANNT ALS GEWÜRZTRAMINER, TEILT ER DIE MEINUNGEN ÜBER SEINE HERKUNFT. DIE ZWEI GLAUBHAFTESTEN SIND: ELSASS ODER SÜDTIROL. SICHER IST, DASS DIESE REBE EINE VORLIEBE FÜR HOCHGEBIRGSZONEN HAT, WO ES KALT UND FRISCH IST. IN ITALIEN FINDET MAN DIESE REBE HAUPTSÄCHLICH IM TIROL UND IM FRIAUL, WO SICH DER TRAMINER HERVORRAGEND AN DAS TERROIR ANGEPASST HAT UND AUSGEZEICHNETE RESULTATE ERBRINGT.

### TECHNISCHE DATEN

**Rebsorte:** Traminer Aromatico reinsortig

**Weintypologie:** Trockener Weißwein

**Name des Weinberges:** "Coronis", liegt in der Kommune Manzano

**Bodenbeschaffenheit:** Mergel-Sandsteinfelsen aus dem Eozän, reich an Mineralsalzen und vielen anderen Mikroelementen

**Höhe:** 140 m ü. M.

**Anbaujahr:** 2006

**Exposition:** Südlich

**Hektarertrag:** 80 hl/ha

**Erziehungform:** Bogenstamm

**Weinlese:** Frühlese um die Geschmacksstoffe der Trauben hervorzuheben, von Hand gepflückt mit Sortierung der Trauben.

**Vinifikation:** Die abgelesenen Trauben werden vorsichtig abgebeert. Danach werden die Trauben leicht gepresst und der daraus entstandene Most wird dekantiert und geklärt. Die alkoholische Gärung setzt die Vinifikation fort, dabei wird die Temperatur in Inox-Tanks ständig unter Kontrolle gehalten (18°-20°C). Nach der Gärung, wird der Wein während 3-4 Monaten in Inox-Tanks verfeinert, wobei besonders auf die Konservierung und Evolution des „Schönungstrub“ geachtet wird, der Most wird mehrmals in Bodennähe abgelassen und nach oben in den Behälter gepumpt.

### INFORMATIONEN ORGANOLEPTISCHEN

**Alkoholgehalt:** 13.0 %V

**Säuregehalt:** 5.8 g/l

**Serviertemperatur:** 10-12 Grad

**Konservierung:** 2/3 Jahre

**Wahrnehmungsnoten:** Strohgelber Weißwein, sein perfekt ausgeglichenes Bouquet erinnert an Duftnoten wie Rosen, Lindenblüten, an den Geruch vom schwarzen Johannisbeerenblatt und Edelraute. Im Geschmack ist er trocken, intensiv, voll und kräftig.

**Speisenempfehlung:** Passt hervorragend zu auserwählten, warmen und kalten Antipasti, Meeresfrüchten, zu Fisch in Sauce und würzigem Käse.

