

ca'tullio

VINI BIANCHI



TRAMINER AROMATICO – CA' TULLIO D.O.C. FRIULI AQUILEIA

L'uva: Traminer Aromatico

La vinificazione: criomacerazione per 12 ore a 10°C delle uve. Si effettuano poi la pressatura soffice, l'illimpidimento statico a freddo del mosto e la fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata, con periodica movimentazione della feccia fine per circa tre mesi, a cui segue un periodo di affinamento in vasca prima dell'imbottigliamento.

Il vino: colore giallo paglierino con vividi riflessi verde-oro. Al profumo si sente una nota dominante di petali di rosa e sentori di agrumi e albicocca. Gusto sapido, fresco e pulito, con lunga persistenza fruttata e floreale.

L'abbinamento: si consiglia di abbinarlo a frutti di mare, crostacei, formaggi, pietanze saporite e speziate. Va servito alla temperatura di circa 10-12°C.