

Alessio Komjanc

TRAMINER AROMATICO

KLASSIFIZIERUNG	DOC Weißwein
HERKUNFTSBEZEICHNUNG	COLLIO
PRODUKTIONSORT	San Floriano del Collio (GO)
BODENBESCHAFFENHEIT	Mergel und Sandstein
TRAUBENPRODUKTION	6000 kg / ha
PFLANZENZAHL	4000 Pflanzen / ha
ANBAUJAHR	2002- 2011
TRAUBE	Traminer Aromatico
WEINLESE PERIODE	Ende August
WEINLESETECHNIK	manuell

VINIFIKATIONSTECHNIK: Die Trauben werden in einer pneumatischen Pressen gepresst und dann erfolgt die Gärung des Mostes im Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur.

WEIN: Hellgoldene Farbe mit intensivem Bouquet. Dieses elegante und charakteristische Aroma erinnert an die Rosen. Am Gaumen ist er sanft, voll und aromatisch.

ALKOHOLGEHALT 14%

GASTRONOMISCHE WEINPAARUNG: Besonders geeignet für Gerichte aus Schalentier und Meeresfrüchte. Er wird mit allen Speisen vorgeschlagen, welche geräucherten Zutaten enthalten.

SERVICETEMPERATUR : 12° C.