



*Alessio*  
**KOMJANC**  
RISCOPRIAMO I VERI VALORI.

## TRAMINER AROMATICO



**CLASSIFICAZIONE :**  
Vino bianco DOC COLLIO

**COMUNE DI PRODUZIONE :**  
San Floriano del Collio (GO)

**COMPOSIZIONE DEL SUOLO :**  
marne ed arenarie

**RESA UVA :**  
6000 kg / ha

**DENSITÀ IMPIANTO :**  
4000 piante / ha

**ANNO IMPIANTO :**  
2002-2011

**DA UVE :**  
Traminer Aromatico

**EPOCA VENDEMMIA :**  
prima decade Settembre

**VENDEMMIA :**  
manuale

**TECNICA DI VINIFICAZIONE :**  
Spremitura soffice in pressa pneumatica, vinificazione tradizionale in bianco con fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**VINO :**  
Il colore è giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha un profumo intenso, dall'aroma caratteristico ed elegante che ricorda i petali di rosa e di violetta. Il sapore è morbido, pieno, aromatico, distinto.

**GRADAZIONE ALCOLICA :**  
12,5 - 13,5% VOL

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI :**  
Accompagna in modo perfetto i piatti di crostacei e frutti di mare. Viene proposto quale accostamento ideale a tutte le pietanze che hanno un ingrediente affumicato: dalla trota, ai salumi, alla ricotta.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO :**  
10-12°C.

*Alessio*  
**KOMJANC**  
RISCOPRIAMO I VERI VALORI.

Società Agricola Alessio Komjanc e figli ss - San Floriano del Collio - Italia  
tel. e fax. +39 0481 391228  
[www.komjancalessio.com](http://www.komjancalessio.com) - [www.fb/Vini-Komjanc-Alessio](http://www.fb/Vini-Komjanc-Alessio)