

TRAMINER AROMATICO

L'azienda aderisce al protocollo di Lotta Integrata per la difesa della vite per un sapiente utilizzo delle sostanze nutritive, un controllo accurato delle infestanti, e grazie ad un moderno sistema elettrostatico di distribuzione, un limitato utilizzo di prodotti fitosanitari.

Tutti i vigneti della Tenuta sono irrigati con un ala gocciolante interrata gestita da un computer, che controlla l'irrigazione e la fertirrigazione, suddividendola in base alla tipologia del terreno.

Limitando lo spreco di acqua, si ottiene una perfetta crescita della vite e maturazione delle uve, riducendo l'utilizzo di prodotti fitosanitari.

Vigneto: San Martino al Tagliamento altitudine 80/110 Metri

Natura del Suolo: Terreno di origine alluvionale, con terreni ghiaiosi dove storicamente si trovano le varietà aromatiche, terreni più argillosi destinati ai vini con maggiore struttura.

Sistema di Allevamento del vigneto: Guyot con 5000 viti ettaro, sesto di impianto 2,5 x 0,8 metri

Età del vigneto: da 15 a 25 anni

Resa per ettaro: 50/70 quintali

Vista: Vino di colore giallo paglierino intenso.

Naso: Caratterizzato da note di banana matura, albicocca, pera, ed erbe aromatiche.

Bocca: notevole freschezza abbinata ad una equilibrata acidità, la vendemmia tardiva ne esalta i profumi e la struttura.

Abbinamento: Si abbina al risotto, pesce, ottimo come aperitivo.

Denominazione: Friuli Venezia Giulia DOP/IGP

Vinificazione: Raccolte le uve a metà settembre, il mosto viene macerato sulle bucce a temperatura controllata, successivamente si esegue una pressatura soffice, il vino ottenuto fermenta nelle botti di acciaio per 20 gg.

Affinamento: 10 mesi sulle fecce, settimanalmente rimesse in sospensione nelle botti.

Temperatura di servizio: 10 gradi centigradi

Alcol: 13/13,5



Tenuta Pinna - Via S. Osvaldo 3 San Martino al Tagliamento
33098(PN) - Italia tel. 0434899464 e-mail: info@tenutapinna.com