VILLA VITAS

# Traminer Aromatico

## Tecnica di vinificazione

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette durante le ore più fresche della giornata verso fine Agosto-inizio Settembre per preservarne gli aromi.
La pressatura avviene su uva intera cercando di evitare ossidazioni violente al mosto. Vengono separate le frazioni di mosto in funzione del gradiente di pressione e decantate staticamente alla temperatura di 12°C per 36-48 ore. Il mosto, inoculato con lieviti selezionati, è fatto fermentare alla temperatura di 18°C. L'affinamento avviene "sur lies" in serbatoi d'acciaio inossidabile per un periodo di diversi mesi con periodici rimescolamenti dei sedimenti.

## Colore

Giallo paglierino.

## Profumo

Intenso e persistente ma delicato e aromatico con piacevoli note di spezie dolci in sottofondo.

## Sapore

Asciutto e aromatico al gusto, dove fragranza e sapidità sono uniti ad una piacevole corposità.

## Temperatura di servizio

Va servito ad una temperatura di circa 13°C.

## Abbinamenti consigliati

Ottimo come aperitivo e con piatti di pesce o crostacei. Piacevole anche con piatti a base di asparagi o zucca. Si abbina anche a formaggi a pasta fermentata non stagionati. Consigliato anche l'abbinamento con piatti della cucina orientale.

VITAS 1907
Via San Marco, 5 - Loc. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli (UD) Italy
Tel: + 39 0431 93083
info@vitas.it - www.vitas.it