



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



TRAMINER AROMATICO

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

100% Traminer Aromatico

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono pressate sofficientemente e il mosto ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Fermentazione e affinamento "sur lies" avvengono in botti di cemento vetrificato a temperatura controllata.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol. circa

COLORE

Giallo paglierino con lievi riflessi verdi.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Profumo tipico e fragrante che richiama la rosa canina, il fiore deliglio e il frutto della passione su un sottile sfondo di lievito. Gusto morbido e vellutato con elegante finale aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12 °C

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per i crostacei, primi piatti e preparazioni di pesce elaborati con salse e creme, carni bianche. Si abbina molto bene anche ai formaggi caprini e a piatti a base di uova.

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.