



## Traminer Aromatico

**Classificazione:** Dop Friuli

**Anno:** 2024

**Uve:** Traminer Aromatico

**Zona di produzione:** Friuli Venezia Giulia – Palazzolo dello Stella – Udine

**Tipo di terreno:** argilla, limo, sabbia

**Sistema di allevamento:** Cappuccina

**Piante per ettaro:** 4000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 90 q/ha

**Periodo di vendemmia:** primi di settembre

**Temperatura di fermentazione:** <16°C

**Vinificazione:** Lunga fermentazione a temperatura controllata per un periodo di almeno 30 giorni con successiva elevazione sui lieviti madre.

**Affinamento in bottiglia:** alcuni mesi

**Contenuto bottiglia:** 0,750 ml

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

**Calice consigliato:** tulipano o sommelier

## Note organolettiche

**Colore:** giallo paglierino intenso

**Olfatto:** richiami di rosa canina, frutti esotici & sambuco

**Palato:** morbido, avvolgente & di lunga persistenza

**Abbinamento:** ideale con antipasti crudi marini, crostacei, pesci non grassi.

*Azienda Agricola Isola Augusta*

Casali Isola Augusta, 4 – 33056 Palazzolo dello Stella – Udine

Tel. 0431.58046 – Fax 0431.589141

[www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com) - [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com)

