



la delizia

VITICOLTORI FRIULANI

FRIULI

D.O.C.

TRAMINER AROMATICO

VITIGNO:

100% Traminer Aromatico

TERRENO:

sassoso tipico delle Grave del Friuli

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

ZONA DI PRODUZIONE:

ottenuto dalle migliori uve dei nostri vigneti che si estendono nella zona D.O.C. Friuli, situati nel cuore del Friuli Venezia Giulia, terra vocata ad una produzione enologica di qualità.

VINIFICAZIONE:

le uve conferite vengono diraspate, separando gli acini dai raspi, pigiate e pressate con pressatura soffice. Dopo la pigiatura segue una breve macerazione sulle bucce a temperatura controllata. Per una maggiore limpidezza, il mosto viene fatto decantare e poi filtrare. Si procede con la fermentazione del mosto in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per favorire lo sviluppo e la conservazione degli aromi e dei profumi naturali dell'uva. Il vino poi viene fatto affinare, stabilizzato ed infine imbottigliato.

COLORE:

giallo paglierino chiaro.

PROFUMO:

intense note di fiori e frutta avvolti da una nota vanigliata.

SAPORE:

morbido, fresco e piacevolmente aromatico.

ABBINAMENTI:

è il vino perfetto per accompagnare antipasti, crostacei, piatti a base di pesce e formaggi saporiti. Ottimo anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10° - 12° C.

DATI ANALITICI:

- alcool: 12,5%vol
- residuo zuccherino: 3.00-5.50 g/l
- acidità totale: 4.80-5.80 g/l

DATI COMMERCIALI:

- formato bottiglia: 0,75l
- cartoni: 6 bottiglie
- imballaggio: 100 cartoni per pallet (5 strati x 20 cartoni)

LA FARFALLA: emblema di salubrità, bellezza, leggerezza e bioindicatore ambientale per eccellenza. Vola leggera e delicata nella natura e tra i vigneti, simbolicamente denota la sostenibilità dell'intera filiera di produzione e garantisce la qualità del nostro prodotto al consumatore; confermando un processo di produzione attento, qualificato, rispettoso dell'uomo e dell'ambiente.

www.ladelizia.com