

Conte Brandolini d'Adda

TRAMINER

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Friuli

Zona produttiva Comune di Vistorta di Sacile

Vitigno 100% Traminer Aromatico

Tipologia del terreno Suolo sabbioso-ghiaioso.

Vinificazione Uva totalmente pigia diraspata, il 100% dell'uva ha fatto 96 ore di criomacerazione, pressatura soffice, fermentazione alcolica in totale riduzione ad una temperatura di 15/17 gradi per 8 giorni, permanenza in vasche di cemento nelle fecce fini per sette mesi con battonage cadenza settimanale

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino.

Profumo Vellutate fragranze di litchi, pesca, glicine, rose gialle e ananas su toni di agrumi ed erbe aromatiche.

Sapore Bocca fresca, leggermente sapida con un'apprezzabile morbidezza. Chiude tra ricordi di glicine, spezie, ed erbe aromatiche.

Abbinamenti Un matrimonio perfetto con crostacei, molluschi, pescato, formaggi a pasta morbida, risotti e paste con verdure.

Temperatura di servizio 10-12° C.



VISTORTA DI SACILE / FRIULI VENEZIA GIULIA



Conte Brandolini
D'ADDÀ



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



VITIGNI | CHARDONNAY, PINOT GRIGIO, TRAMINER AROMATICO, SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC, REFOSCO, FRIULANO



Distribuito in esclusiva da
Meregalli Giuseppe S.p.a.


MEREGALLI
Wines

powered by
 **GRUPPO MEREGALLI**