

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'ADDA



ANNO DI FONDAZIONE | 1979



ENOLOGO | ALEC ONGARO



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

