



Traminer Aromatico

TRENTINO DOC

Vino di colore giallo, sfumato d'oro brillante.

Dal profumo floreale (rosa), aromatico, fruttato (mela, banana, pesca, albicocca).

Di sottofondo si avvertono note piacevoli di cannella e di chiodi di garofano. Al gusto è piacevolmente grasso, untuoso, fragranza e sapidità lo contraddistinguono e lo rendono molto equilibrato.

È un vino ottimo da aperitivo e da incontro, bene si adatta a piatti di pesce con salse morbide, con crostacei a carne dolciastra come scampi, gamberoni, astici, aragoste.

Collocazione geografica del vigneto: Faedo in località Coveli a 300 m. s.l.m. con esposizione Sud - Ovest e Cembra in località Valbona (valle laterale alla Val di Cembra) a 450 m. s.l.m.

Sistema d'allevamento: "pergoletta trentina aperta" con 6000 viti per ettaro a Faedo e guyot con 6200 ceppi per ettaro a Cembra.

Tipo di terreno: Faedo si trova tra la formazione permiana della piattaforma porfirica (roccia vulcanica) e i depositi werfeniani di arenarie, siltiti, marne, calcari e dolomie. Il terreno è variabile in profondità da 30 a 100 cm, è di tipo limoso-calcareo e poggia su un conglomerato marnoso.

Valbona invece è stata modellata anticamente dal ritiro di ghiacciai e più tardi dall'opera del torrente Scorzai. Scavando nella roccia porfirica (origine vulcanica) si sono originati dei terreni sabbiosi dal colore bruno scuro, ricchi di scheletro (ciottoli arrotondati).

Uve da cui è prodotto: Gewürztraminer (cloni di origine alsaziana).

Produzione per ettaro: 80 q.li.

Tenore alcolico: 13,5 %.

Durata prevista del vino: è un vino che va consumato giovane ma non mancano risultati esaltanti anche dopo 5/10 anni di invecchiamento.

Tipo di bottiglia: bordolese in cartoni da 6 bottiglie.

Note: il metodo di vinificazione in bianco prevede il lavaggio delle uve e la pressatura in atmosfera controllata. Entrambe le tecniche sono state sviluppate in azienda perseguendo l'obiettivo di evitare l'utilizzo di antiossidanti esogeni e per preservare i caratteri varietali dell'uva stessa (aromi e antiossidanti).

