



'CODES' Traminer Aromatico

Abbinamenti: Si abbina perfettamente con gli antipasti e le pietanze a base di pesce (crostacei, frutti di mare), risotti con carciofi o tartufo, formaggi a pasta molle (gorgonzola), Frico, carni bianche e fegato d'oca.

Temperatura di Servizio: 12-15°C

> DATI COMMERCIALI

Denominazione: Traminer Aromatico I.G.T. Venezia Giulia.

Colore: Giallo chiaro con riflessi ramati .

Profumo: Fico, confettura, spezie come il zenzero e la cannella.

Sapore: Vino molto strutturato, con mineralità e sapidità tipici dei vini bianchi delle grave, al retrogusto rimane speziato con accenni alla frutta matura.

> DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Traminer in purezza

Zona ubicazione vigneti: Roveredo in Piano (PN)

Altitudine: 80 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: ghiaioso, sassoso

Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud

Sistema di allevamento: Guyot

Cepi/ha: 3500

Resa uva q.li/ha: 70

Epoca vendemmia: inizio settembre

> DATI ENOLOGICI

Vinificazione in bianco

Pressatura: soffice

Vinificazione: con lieviti selezionati per 8-12 giorni.

Temperatura di Vinificazione: 16-18°C.

Fermentazione Malolattica: no.

Affinamento: Si, in acciaio per almeno 6 mesi, con sosta sui lieviti rimossi con la tecnica del batonnage.

Durata maturazione in bottiglia: 3 mesi prima della commercializzazione.

Vita media del vino: 4/5 anni.

> DATI ANALITICI

Resa di uva in vino %: 70

Acidità totale (gr/lit): 5,70

Ph: 3,50

Alcol: 13,50% vol

AZIENDA AGRICOLA
BESSICH LUCIANO EREDI S.S.

33080 Roveredo in Piano (PN)
Località Tornielli 12/A

t. +39 0434 949 898
f. +39 0434 946 700

info@bessich.com
www.bessich.com