Traminer Aromatico

DOC Collio

"Fuoriclasse all'impatto olfattivo, tale per l'armoniosa integrità del suo profumo, possente e di suadenza avvolgente. In frutto terso e ben denso al tatto, sprigiona una forza d'aroma che trasmette sia la qualità della materia prima di base, sia la qualità della trasformazione enologica".

Inizia così la recensione di Luca Maroni, autore della guida Annuario dei Migliori Vini Italiani, a proposito del nostro vino Traminer Aromatico.

Un vino elegante, estremamente piacevole, ben equilibrato, con un bouquet delicato non troppo intenso di fiori, frutta, zenzero, leggere note vanigliate.

Per provare una nuova golosa esperienza con piatti esotici speziati, formaggi erborinati o cioccolato.

Informazioni Tecniche

Alcool in %
13,50%

Acidità totale ‰
5,19‰

Vendemmia
Uve raccolte e diraspate il 19 settembre 2023.

Imbottigliamento
Il vino è stato imbottigliato a marzo 2024.

Vinificazione | Affinamento
Successivamente alla raccolta, le uve vengono macerate per circa 18 ore a una temperatura di 10/12°C in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi mediante il riciclo della carbonica di fermentazione, al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti. Il mosto fermenta e affina sui lieviti per circa 6 mesi in contenitori di acciaio.

Informazioni Sensoriali

Colore
Il Traminer Aromatico si presenta giallo brillante e intenso.

Note Olfattive
Profumi intensi e complessi fra i quali si distinguono la rosa bourbon, lo zenzero e il melone. Un bouquet elegante, delicato, piacevole e dal giusto equilibrio.

Note Gustative
Il sorso è elegante caratterizzato da una vivace sapidità. Ritorna lo zenzero con la sua prorompente aromaticità; al palato è fresco e mantiene sempre un buon equilibrio e una buona persistenza.

Traminer Aromatico
DOC Collio

Potenziale invecchiamento
Oltre 10 anni

Temperature di servizio
12/13°C

Formati
Bottiglia a 75 cl

Da Accompagnare con
Formaggi erborinati importanti, piatti speziati della cucina etnica, filetti di triglia allo zafferano, risotto alla milanese, paella alla valenciana con carne e pesce.

Vitigno
In un convegno tenutosi nel 2011 a Bolzano il Prof. Attilio Scienza dell'Università di Milano, citando documenti quasi millenari, attribuisce l'origine del Traminer Aromatico alla valle del Reno. Un vitigno quindi frutto di scambi tra popoli dall'Alsazia, alla Germania e all'Italia, con ben 1.500 anni di diversificazione genetica nella sua storia.

Fino a poco tempo fa, infatti, si credeva che il vino Traminer fosse originario di Tramin (in tedesco), ovvero Termeno (in italiano) un paesino in provincia di Bolzano considerato la culla di questo vitigno. Tuttavia, le attuali analisi del DNA e alcuni approfonditi studi condotti dal Prof. Scienza hanno dimostrato che si tratta probabilmente di una sovrapposizione di nomi. Tale sovrapposizione è riconducibile alla consuetudine nel Medioevo di commercializzare i vini con il nome del loro luogo di produzione, a prescindere dalla varietà impiegata per produrli.

Più conosciuto in Trentino-Alto Adige, oggi il Traminer regala ottimi vini anche in Friuli-Venezia Giulia, dove è coltivato su tutto il territorio.

Vigna e Vigneto
Il nostro vigneto si trova all'interno della DOC Collio.

Venica & Venica
di Gianni Venica e C. s.s. Società Agricola
34070 Dolegna del Collio [GO] · Italia
tel. +39 0481 61264 · info@venica.it · www.venica.it
C.F. e P.IVA IT 00492040316
Registro Imprese di Gorizia: 00492040316

Venica & Venica
venica.venica
Venica & Venica