



**Vino Bianco Fermo**  
**Vendemmia tardiva da uve stramature**  
**100% Traminer Aromatico**  
**13,0% vol.**  
**Vendemmia 2023**

# iltràm

*Alla vista un colore brillante, con profonde e vivaci sfumature dorate.  
All'olfatto, profumi di frutta a polpa gialla, albicocca disidratata, pesca e frutta tropicale matura.  
Tipico sentore floreale di rosa.  
Al gusto, un'esplosione di sapori:  
si riconferma la frutta disidratata, accompagnata da note balsamiche, di salvia, camomilla e fieno.  
È un vino dolce, con una piacevole bevibilità, sostenuto da una spiccata acidità che dona freschezza ad ogni sorso.*

- Vendemmia:** prima decade di ottobre  
selezione in campo e raccolta manuale in piccole cassette;  
raffreddamento delle uve in cella frigorifera per una notte
- Vinificazione:** Gli acini diraspati vengono fatti macerare per diverse ore, la prolungata sosta sulle bucce permette di estrarre tutta l'aromaticità tipica del Traminer Aromatico.  
Si procede con una pressatura soffice con pressa pneumatica a polmone, illimpidimento statico pre-fermentativo.  
Fermentazione alcolica in vasca d'acciaio a temperatura controllata, affinamento sulle fecce fini per 14 mesi con ripetuti bâtonnage fino all'imbottigliamento.
- Affinamento:** in vasca d'acciaio per 14 mesi  
All'imbottigliamento, ulteriore affinamento di minimo 4 mesi.  
Residuo zuccherino 57 gr/l
- Abbinamento:** Aperitivi più strutturati, crostacei  
A fine pasto con formaggi stagionati ed erborinati o dessert al cucchiaio e crostate.  
Ottimo l'abbinamento con il gorgonzola.

