

Traminer - Friuli - Grave D.O.C.


Claps



ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI
Traminer - Friuli - Grave D.O.C.



Traminer - Friuli - Grave D.O.C.

Claps

Le uve di Traminer aromatico richiedono siti adatti alla loro coltivazione. Questi pochi grappoli crescono tra i sassi dei magredi scaldati dal sole montano delle Alpi Carniche che li accompagna sino alla sovraturazione. Vino raro dal profumo ricco e struttura potente.

Profilo sensoriale: Colore oro lucido, bouquet tipicamente aromatico e speziato. Vino di ottima struttura con un finale ricco, pieno e lungo.

Abbinamenti consigliati: Antipasti caldi e primi piatti dal gusto deciso, crostacei, formaggi cremosi e piuttosto saporiti.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.

Zona di produzione: Alpi Carniche dell'alta Grave Friulana

Vitigno: Traminer aromatico, con i migliori cloni italiani e tedeschi.

Composizione del suolo: Terreni sciolti e aerati, composti in gran parte da sasso calcareo della Grave (claps), trasportato da successive esondazioni del torrente Meduna.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: Guyot bilaterale, leggermente archettato. In primavera, precisi interventi di potatura verde per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare. Gestione del suolo nel rispetto dell'ambiente. Difesa dai parassiti secondo i moderni dettami della lotta integrata.

Vendemmia: Manuale nell'ultima decade di settembre.

Vinificazione: Macerazione a freddo delle uve in atmosfera controllata con minimo contatto con l'ossigeno e spremitura frazionata delle uve con pressa soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox.

Conservazione: A bottiglia in piedi, quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi. Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata, a temperatura il più possibile vicina ai 16 - 18° C ed al buio.

Bottiglia e contenuto: Bordolese da 0,75 lt.

Confezionamento: Scatola contenente 6 bottiglie poste verticalmente (12 per il mercato U.S.A.).

The grapes used to produce aromatic Traminer can only be grown in a specific type of soil. Here but few bunches grow in the traditional rocky Magredi fields, where vineyards are warmed by the mountain sun of the Carniche Alps, faithfully beaming down such that the grapes reach the point of over-maturation. This is a rare wine with rich aromas and solid structure.

Sensory profile: Bright gold in colour. Typically aromatic and spicy bouquet. Full and long wine, with an excellent structure and a rich finale.

Food pairings: Warm appetizers and first dishes with decisive taste, shellfish and tasty semi-matured cheeses.

Service temperature: 10 -12° C.

Production zone: Alpi Carniche of the high Grave Friulana

Grape varieties: 100% aromatic Traminer, with the best italian and german clones.

Soil composition: Loose and well aired soil, mainly composed of characteristic calcareous white coloured river stones from Grave, the result of flooding by the Meduna torrent.

Vineyard - growing systems and principal training forms: Double Guyot, slightly arched. Rigorous pruning to control production and leaf apparatus. Soil management respecting the environment.

Protection against parasites according to modern fight methods.

Harvest: Manual in the last 10 days of September.

Vinification: Cold maceration of the grapes in a controlled environment with minimal oxygen contact and fractional pressing of the grapes with soft airbag pressing. Fermentation at a controlled temperature in stainless steel.

Conservation: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a temperature as close as possible to 16 - 18° C in the dark.

Bottle and content: Bordolese bottle of 0,75 lt.

Packaging: Box containing 6 bottles positioned vertically (12 for the market in the U.S.A.).

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI
Traminer - Friuli - Grave D.O.C.