

# TRAMINER AROMATICO I BIANCHI LUISA

## STORIA:

Quelle del Traminer sono tra le uve più antiche ad essere ancora coltivate e provengono probabilmente dall'Egitto o dalla Grecia. In tempi più recenti, sono state coltivate principalmente nell'Italia settentrionale ed in Friuli ottengono ottimi risultati grazie alle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino carico. Intensamente aromatico con bouquet che ricorda la vaniglia, i fiori di tiglio, la rosa. Sapore persistente e caratteristico.

Abbinamento: antipasti elaborati, frutti di mare, pesce affumicato, formaggi saporiti.

## VARIETÀ DELLE UVE:

100% Traminer Aromatico

## FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

## CEPPI AD ETTARO:

5500

## VINIFICAZIONE:

Macerazione: pellicolare a freddo.  
Decantazione: statica a freddo.  
Fermentazione: 12 giorni in tini d'acciaio inox.

## ÉLEVAGE:

Su fecce nobili per 6 mesi

## AFFINAMENTO:

In bottiglia per ulteriori 2 mesi

## TEMPERATURA DI SERVIZIO:

10°-12°C



## INDIRIZZO ADDRESS

Tenuta Luisa  
via Campo Sportivo 13  
34070 Mariano del Friuli (GO)  
P.I. 00151410313 - C.F.  
LSUDE41H09E952F

## TEL

+39 0481.69680

## FAX

+39 0481.69607

## EMAIL

info@tenutaluisa.com

[www.tenutaluisa.com](http://www.tenutaluisa.com)

VITICOLTORI SIN DAL 1927  
**LUISA**