



BORGOMAGREDO

Anticipare il Domani

TRAMINER

Friuli Grave DOC

È il vino ricavato dai vigneti più giovani dell'Azienda, con un'età compresa tra i 7 e i 10 anni. Il sistema di allevamento è il Guyot, capace di dare buone rese per ettaro (70 quintali) ed un'ottima qualità delle uve. Il terreno è quello tipico dei Magredi, cioè composto prevalentemente di ciotoli e ghiaia.

La vendemmia del Traminer si svolge ai primi giorni di settembre, all'alba, quando la temperatura fresca permette di conservare al meglio l'aromaticità di quest'uva. Le uve raccolte vengono sottoposte a diraspatura, e da questo momento tutta la vinificazione avviene in completa "riduzione" (assenza d'ossigeno) e a temperatura controllata al fine di preservare il più possibile i profumi del frutto. Vinificato interamente in acciaio, il vino sosta sui lieviti con frequenti battonages per almeno 4 mesi.

Alla vista il vino si presenta giallo paglierino con bagliori verdolini.

I profumi che sprigiona dal calice sono intensi e ben definiti e richiamano la rosa selvatica e la frutta esotica. Di corpo delicato, si distingue principalmente per la piacevole nota acidula e fresca. Ad una struttura snella, affianca una marcata sapidità.

Servire ad una temperatura intorno ai 10°-12° C, in calici ampi.

www.borgomagredo.it

