

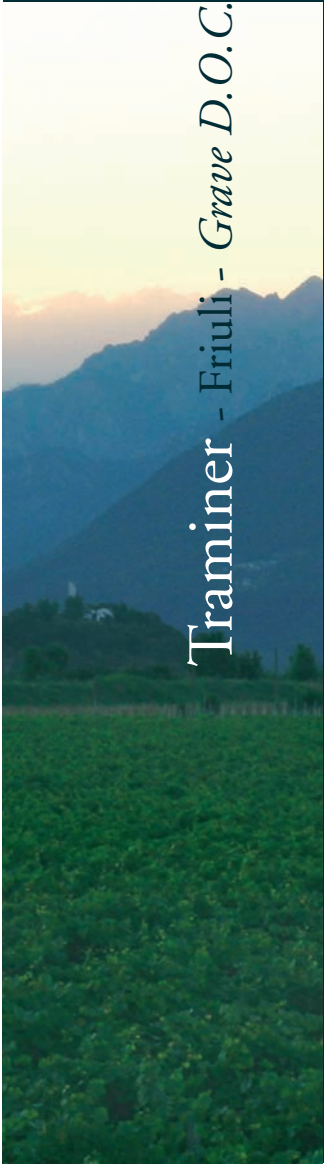
Traminer - Friuli - *Grave D.O.C.*



Claps

ALBINO ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI



Traminer - Friuli - Grave D.O.C.

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.).

Die Trauben des aromatischen Traminer erfordern Standorte, die sich zu ihrer Kultivierung eignen. Diese wenigen Trauben gedeihen zwischen den Steinen der von der Gebirgssonne gewärmten Magredi der Karnischen Alpen, die sie bis zur Überreife begleitet. Ein seltener Wein mit ausgeprägter Duftnote und von kräftiger Struktur.

Weinbeschreibung: Farbe goldgelb schimmernd, Bukett typisch aromatisch und würzig. Ausgezeichnete Struktur und finessenreiches Finale, vollmundig und nachhaltig.

Empfohlene Speisen: Warme Vorspeisen, kräftige Hauptspeisen, Krustentiere, gut gewürzter Streichkäse.

Serviertemperatur: 10 - 12° C.

Anbaugebiet: Karnische Alpen - Zone Alta Grave Friulana

Rebsorte: Traminer, aromatisch, aus den besten italienischen und deutschen Klonen.

Bodenart: Lockere und luftige Böden, vorwiegend Kalkkies (der charakteristische weiße Stein) der Grave, der durch Hochwasser des Wildbachs Meduna angeschwemmt wurde.

Weingelände - Erziehungsform und Kultivierung: Guyot, bilateral, leichter Bogen. Im Winter mit rigorosem Verjüngungsschnitt und Eingriffe an der Vegetation zur Kontrolle des Laubapparats und der Produktion. Schädlingsbekämpfung nach den modernen Geboten der umweltfreundlichen integrierten Bekämpfung.

Weinlese: Handlese, die letzten zehn Tage im September.

Weinbereitung: Kaltmaische der Trauben in überwachtem Ambiente und minimaler Kontakt mit Sauerstoff, fraktionierte Kelterung der Trauben mit Pneumatikpresse. Temperaturgeführte Gärung und Ausbau in Edelstahl.

Aufbewahrung und Lagerzeit: Ist der Verbrauch in kurzer Zeit vorgesehen, werden die Flaschen aufrecht stehend gelagert. Bei langen Lagerzeiten wird empfohlen, die Flaschen bei einer Temperatur um 16 - 18° C liegend und im Dunkeln aufzubewahren.

Flasche und Kapazität: Bordeauxflasche 0,75 l

Verpackung: Kisten zu je 6 Flaschen in senkrechter Stellung (12 für den U.S. amerikanischen Markt)

Claps

ALBINO
ARMANI
VITICOLTORI DAL 1607

FRIULI

Traminer - Friuli - Grave D.O.C.

