



TORRE ROSAZZA

Traminer Friuli Grave DOC

Aroma che incanta

Questo vino, dall'aroma intenso, nasce da un antico vitigno perfettamente adattatosi ai Colli del Grave. Nel calice esprime con morbidezza ed eleganza marcate note floreali, offrendo un'esperienza olfattiva indimenticabile.

UVE	Traminer Aromatico
ORIGINE	Friuli Grave, Tauriano di Spilimbergo da vigne di 10 anni
AFFINAMENTO	3 mesi in acciaio
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 12%
LONGEVITÀ	2-3 anni
	Contiene Solfiti

TERRENI

Terreno di origine alluvionale, caratterizzato da un primo strato superficiale che poggia su un secondo strato di ciottoli di varia grandezza, di origine calcarea e di dolomia, una roccia composta da carbonato di calcio e magnesio.

DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso il suo profumo è intenso e ben definito, con sentori di rosa selvatica e nuance di frutta esotica.

VINIFICAZIONE

Alla vendemmia di inizio settembre e alla spremitura soffice segue una fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 15-16° C.

ABBINAMENTI

Perfetto per aperitivi, antipasti e piatti a base di pesce. Si abbina magnificamente anche con formaggi stagionati ed erborinati.



LE TENUTE
LEONE ALATO

