



Conte Brandolini
D'ADDA

Traminer DOC

Erzeuger: Conte Brandolini

Herkunft: Friaul
DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli
Ortschaft Vistorta di Sacile

Rebsorten: 100% Traminer



Ausbau/Reife: Die Trauben werden in der ersten Septemberdekade gelesen. 75 % der Trauben werden einer 72 –stündigen Criomazeration unterzogen. Nach einer sanften Pressung erfolgt eine achttägige alkoholische Gärung bei vollständig reduzierter Oxydation bei 16° bis 17°. Der so gewonnene Wein reift fünf Monate auf der Hefe bei wöchentlicher Batonage. Die Abfüllung erfolgt Anfang März.
Erzeugte Menge: 10.600 Fl.

Eigenschaften: Strohgelb mit dezenten grünlichen Reflexen.
Das Bouquet ist intensiv und aromenreich mit typischen Rosennuancen und Aromen von reifen Früchten.
Der Geschmack ist angenehm, reichhaltig, komplex.

ideal zu: kalten oder warmen Vorspeisen, leicht geräucherter Salami, Fisch mit Soße und reifem Käse