



*Conte Brandolini*  
D'ADDA

---

---

## Traminer DOC

---

---

<b>Erzeuger:</b>	<b>Conte Brandolini</b>
<b>Herkunft:</b>	Friaul DOC-Anbaugebiet Grave del Friuli Ortschaft Vistorta di Sacile
<b>Rebsorten:</b>	100% Traminer



<b>Ausbau/Reife:</b>	Die Trauben werden in der ersten Septemberdekade gelesen. 75% der Trauben werden einer dreitägigen Criomazeration unterzogen. Nach einer sanften Pressung erfolgt eine achttägige alkoholische Gärung bei vollständig reduzierter Oxydation bei 16 bis 17 °C. Der so gewonnene Wein reift fünf Monate auf der Hefe bei wöchentlicher Batonage. Die Abfüllung erfolgt Anfang März.
<b>Eigenschaften:</b>	Strohgelb mit dezent grünlichen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv und aromenreich mit typischen Nuancen von Rosen und Aromen von reifen Früchten. Der Geschmack ist angenehm, reichhaltig, komplex.
<b>Ideal zu:</b>	Kalten oder warmen Vorspeisen, leicht geräucherter Salami, Fisch mit Soße und reifem Käse