



## TRAMINER AROMATICO BRAIDA SANTA CECILIA

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore dorato smagliante. Naso intenso e goloso di frutta esotica, mimosa, rosa gialla, muschio bianco e buccia di limone in un perfetto mélange. Gusto morbido, ampio e fresco, saporoso.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da antipasti caldi e freddi, piatti di pesce salsati, formaggi saporiti.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

### RICONOSCIMENTI

Vini d'Italia del Gambero Rosso,  
2 Bicchieri  
Bibenda, 3 Grappoli  
I Vini di Veronelli, 86 pt.  
James Suckling, 91 pt.

TERRENO	Sassoso, tipico delle Grave del Friuli.
VITIGNO	Traminer Aromatico in purezza.
ALLEVAMENTO	Guyot.
VENDEMMIA	Seconda quindicina di settembre.
VINIFICAZIONE	In bianco, cioè mediante separazione del mosto dalle bucce con spremitura soffice. Fermentazione a temperatura controllata a 18 °C per favorire lo sviluppo e la conservazione dei profumi originari.
AFFINAMENTO	In bottiglia.