

CANTINA PUIATTI



DENOMINAZIONE

Friuli

TRAMINER AROMATICO

VITIGNI

100% traminer aromatico

ZONA DI PRODUZIONE

Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI

Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Doppio capovolto

DENSITÀ IMPIANTO

4600 ceppi/ha

RESA

95 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI

15 anni

MATURAZIONE

In acciaio per 4 mesi

ALCOL

12,5%

ACIDITÀ TOTALE

5,4 g/l

PH

3,45

Di colore brillante, ha naso giustamente aromatico, con note di pesca, pera candita, rosa. La bocca è tesa, affilata, perfettamente secca.



0,75 lt

**CANTINA PUIATTI
LOCALITÀ ZUCCOLE 4
34076 ROMANS D'ISONZO
PUIATTI.COM**