



VISINTINI

Traminer Aromatico



Uve/Grapes: 100% Traminer Aromatico
Denominazione/Denomination: DOP Friuli Colli Orientali
Annata/Vintage: 2022
Acidità totale/Total Acidity g/l 5,31
Anidride solforosa totale/Total sulfur dioxide mg/l 65
Zuccheri/Sugar: g/l 1,5
Grado alcolico/Alcoholic degree: 14,5% vol
Lotto/Lot: 23.125
Formato bottiglia/Bottle size: 75 cl.
Temperatura di servizio/Serving temperature 12° C.

NOTE SENSORIALI/TASTING NOTES

Colore giallo paglierino carico. Profumo che ricorda la rosa.
Sapore intenso e di corpo.
Intense straw-yellow in colour. Perfume reminiscent of the
rose.
Intense and full-bodied flavor.

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI/PAIRING SUGGESTION

Ottimo con piatti dai profumi intensi (tartufi e formaggi
saporiti) e sui cibi Affumicati (salumi e salmone).
Excellent with dishes with intense aromas (truffles and savory
cheeses) and on smoked foods (salami and salmon).

