



## TRAMINER Aromatico

### Denominazione

DOP Friuli Aquileia

### Uva

100% Traminer Aromatico

### Grado alcolico

13% (media)

### Colore

Giallo paglierino carico

### Profumo

Bouquet intenso e complesso, aromatico, con i tipici sentori floreali di petali di rosa

### Gusto

Intenso, pienamente aromatico e persistente, delicatamente minerale, con fondo di mandorla amara

### Affinamento

Coltivato su un terreno prevalentemente argilloso, con una resa per ettaro ottimale, in base al disciplinare. Fermentazione e maturazione in botti di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino imbottigliato viene conservato in locali termo-condizionati.

### Temperatura di servizio

12-16 °C

### Abbinamenti gastronomici

Particolarmente indicato per primi piatti a base di pesce, crostacei, gamberi, aragosta e formaggi a pasta morbida. Si abbina bene anche con i piatti della cucina orientale. Ottimo anche come aperitivo.

---

#### FATTORIA CLEMENTIN

*di Franco Clementin*

Sede Legale: Via G. Galilei, 5 - 33050 - Terzo di Aquileia - (UD) - Italia  
Cantina e Wineshop: Località Beligna, 30/D - 33051 - Aquileia - (UD) - Italia  
P.I. 01699540306 - C.F. CLMFNC58D19L144F  
[www.vinibrojli.it](http://www.vinibrojli.it) - [vinibrojli@gmail.com](mailto:vinibrojli@gmail.com)