



Traminer Aromatico Fausta Massima

Uve: Traminer Aromatico

Zona di produzione: DOC Friuli Aquileia

Sistema di allevamento: Guyot - 6250 viti/ha con resa di 1 kg per pianta

Terreno: medio impasto – argilloso sabbioso di origine alluvionale

Epoca di vendemmia: I^a decade di settembre

Vinificazione: pigiadiraspatura delle uve altamente concentrate e mature, successiva macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 18 ore, e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a 18°-20°C. Seguono l'affinamento sui lieviti nobili e periodiche operazioni di batonage fino al momento dell'imbottigliamento primaverile

Gradazione alcolica: 13,00 % vol.

Note olfattive e gustative: colore giallo paglierino più o meno intenso, a seconda delle annate. Ha profumo caratteristico e fragrante con spiccate note di rosa canina e timo. Il sorso è di notevole persistenza, con note di rosa che si ripresentano

Temperatura di servizio: 10-12° C

Abbinamenti gastronomici: ottimo vino da aperitivo, si sposa magnificamente con i piatti speziati della cucina asiatica, ma anche con i nostri formaggi erborinati

Il nome: Fausta Massima Flavia, figlia dell'imperatore romano Massimiliano, sposò l'imperatore Costantino nel 307 ad Aquileia, divenendo così imperatrice romana

