



PRA'
DELLA
LUNA

Traminer Aromatico

DOC FRIULI



RAISINS
100% Traminer Aromatico



TERROIR
Nos sols, meubles et caillouteux, sont fortement influencés par la mer Méditerranée.



SYSTÈME DE REPRODUCTION
Guyot



VINIFICATION
Pressurage doux des raisins, fermentation en cuves inox à température contrôlée.



RAFFINEMENT
6 mois sur les lies



GRADATION
13 % vol.



NOTES DE DÉGUSTATION
Robe jaune paille, arômes intenses, floraux et fruités avec des notes prononcées de rose, de citron vert et de litchi. Bouche ample, savoureuse et épicée avec des notes de muscade et de clou de girofle.



TEMPÉRATURE RECOMMANDÉE
8 - 10 °C



CAPACITÉ
0,75 L



COMBINAISONS
Idéal avec les plats de poisson, les viandes blanches et toutes les cuisines ethniques où les épices prédominent.

