STEFANO POLA
VITICOLTORE DI MONTAGNA

TRAMINER

I.G.T. VIGNETI DELLE DOLOMITI

ZONA DI PRODUZIONE	—	Sedico – Valbelluna (Dolomiti Bellunesi)
VITIGNO	—	Traminer aromatico
ALTIMETRIA	—	650 metri s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	—	Guyot bilaterale
DENSITÀ DI IMPIANTO	—	4000 ceppi/ha
PRODUZIONE PER ETTARO	—	8 t
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco con pressatura soffice e selezione del mosto fiore.
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Decantazione statica, breve contatto sulla polpa, fermentazione a temperatura controllata.
AFFINAMENTO	—	Una parte in acciaio ed un'aliquota in legno.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	—	6 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	—	12%
RESIDUO ZUCCHERINO	—	< 3 g/l
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce.

FORMATI DISPONIBILI — 0,75 L

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

VISTA
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

OLFATTO
Versione molto fine rispetto ai Traminer aromatici classici a causa del clima freddo. Bouquet principalmente teso verso il floreale e in secondo luogo leggeri sentori di frutta come mela, banana, pesca, albicocca.
Di sottofondo traspaiono piacevoli note dovute alla terziarizzazione con il legno di incenso e spezie.
Rivela un'importante freschezza e una decisa sapidità data dall'origine territoriale; con l'avanzare dell'affinamento si ha un normale calo graduale della percezione acida del vino, che diventa così progressivamente più equilibrato e rotondo.

GUSTO
Teso, con acidità vibrante. Leggermente più snello rispetto alla grassezza media varietale, dovuto alla zona di produzione più fresca.
Fragranza e sapidità lo contraddistinguono e lo rendono molto equilibrato.