

 GRIGOLLIBRUNO

Traminer

VALLAGARINA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TRAMINER AROMATICO
2013

Traminer Aromatico da uve omonime vinificate in bianco dopo un periodo di macerazione a freddo sulle bucce di circa 8 ore. Il vino è di colore giallo dorato e brillante. Il profumo è aromatico, complesso, fruttato e floreale, con note speziate. Al gusto risulta intenso, sapido, equilibrato, persistente e strutturato.

Terreno esposto a sud-est a 200 m.s.l.m.
Allevamento a Guyot semplice

14% Vol. 0,75l e



Azienda Agricola Grigolli Bruno - Mori, Via San Bernardino 10 (TN) - ITALIA
Mail: info@grigollibruno.it - Facebook: [bruno.grigolli](https://www.facebook.com/bruno.grigolli) - Skype: [grigollibruno](https://www.skype.com/contacts/grigollibruno)
Telefono 0039 347 1608619 / Telefono 0039 348 1380914 - www.grigollibruno.it