



PIERPAOLO  
PECORARI

## TRAMINER AROMATICO

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA VENEZIA GIULIA

- Vitigno** — Traminer Aromatico
- Comune di produzione** — Corona
- Natura del terreno** — Altopiano ghiaioso calcareo (60 mt slm)
- Età media** — 30 anni
- Sistema di allevamento** — Guyot 5.600 viti/ha
- Resa** — 30 hl/ha
- Vinificazione** — Fermentazione in serbatoi di acciaio con lieviti indigeni (17/19 °C). Permanenza sul deposito fine per 10 mesi con battonage settimanali. Imbottigliamento e breve affinamento in bottiglia.
- Potenziale di invecchiamento** — 6 - 8 anni
- Temperatura di servizio** — 11 °C
- Abbinamento** — Foie Gras, scampi alla griglia, antipasti di pesce crudo.
- Proposte piatti:*  
Cozze in salsa di vino bianco e panna. Insalata di aringa affumicata. Riso venere con ciuffi di calamari e mazzancolle.



Via Tommaseo 56.  
San Lorenzo Isontino IT 34070  
+39 0481 808775  
[www.pierpaolopecorari.it](http://www.pierpaolopecorari.it)