



ROSSATO



Traminer aromatico

Il nome austero e teutonico non tradisce certo le sue origini: pare che storicamente questo vitigno sia giunto dall'Alsazia o dal basso Tirolo. Ma si è subito trovato bene da noi, non tanto per le calure estive, quanto per le escursioni termiche e le sferzate della Bora che per tutto l'anno spazza l'Alto Adriatico e i vigneti della costa. Potremmo quasi dire che ha le radici nella sabbia per regalarci salinità. Nel calice si presenta di un



verde dorato. La sua persistente pulizia si fa freschezza quando il palato coglie le note di rosa fuse agli agrumi e al velluto dell'albicocca. A volte si tinge di miele e acacia. Bianco deciso e di carattere, si ama o si odia, ma non si può fare a meno di sposarlo a intriganti piatti di pesce, ai formaggi, alle genuine minestre fatte con le verdure raccolte a Fiumicello o a Fossalon, nell'entroterra gradese.

Varietà delle uve: Traminer aromatico

Gradazione: 13°C

Temperatura di servizio: 10-12°C