



LE VIGNE
DI ZAMO'

TRAMINER AROMATICO

Friuli Colli Orientali D.O.C.



100%
Traminer
Aromatico



12° C



A mano, in cassetta;
prima settimana di
settembre

VINIFICAZIONE: le uve vengono diraspate e pressate direttamente. Il mosto ottenuto rimane una notte in chiarifica spontanea in vasche in acciaio termocondizionate. Il giorno successivo viene effettuato il travaso e inizia la fermentazione, per una durata di 15 giorni a temperatura controllata. Segue poi l'affinamento sulle fecce fini per circa 6 mesi prima dell'imbottigliamento finale.

SENSAZIONE: colore giallo dorato intenso. Il naso si esprime potente con note di liscis, rose e frutta tropicale. In bocca si presenta potente e pieno, acido e sapido con un finale che ricorda molto la frutta fresca e le erbe aromatiche.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, a tavola può accompagnare antipasti a base di pesce, crostacei. Ideale l'abbinamento con piatti creativi speziati, frittate alle erbe o piatti della cucina asiatica.

SINESTESIA: bora (la danzatrice è sospesa nel vento aggrappata ad una fune).





LE VIGNE
DI ZAMO'

WEART

La prima sensazione che affiora pensando al paesaggio friulano è il movimento.

Le sue terre sono caratterizzate da incontri di popoli e culture, da migrazioni e distruzioni; è stato e continua a essere uno snodo di comunicazione e di trasmissione di valori e intese, di collegamenti e collaborazioni.

È stato proprio questo movimento a determinarne la varietà e la ricchezza culturale: ogni passaggio ha lasciato la propria traccia nella storia, nella società, nell'economia così come nella viticoltura.

Il Friuli non ha un solo vino, i vitigni sono molteplici perché sono presenti le impronte di tutti quelli che lo hanno attraversato, contribuendo al suo carattere multiforme.

Il vino friulano deve quindi molto al movimento, con cui ha in comune anche un altro aspetto affascinante: la sinestesia.

La sinestesia è una condizione percettiva in cui si verifica una sovrapposizione sensoriale: la stimolazione di uno dei cinque sensi evoca una percezione in un altro senso. È quello che succede quando una parola ci evoca un certo colore, oppure una nota musicale rimanda a un profumo.

Nell'universo del movimento la danza ne è l'espressione più emblematica: l'idea del movimento fa associare queste terre ai movimenti sinuosi dei danzatori, in virtù anche del fatto che la danza condivide con il vino proprio la sinestesia.

La visione di un gesto, di una posizione o di un certo movimento possono provocare in noi l'associazione a uno stato d'animo, ricordare un colore, un profumo, anche in maniera del tutto irrazionale. Dopotutto che forma ha un profumo, che sapore ha un movimento?

Allo stesso modo il vino può essere rotondo, etereo, ampio o armonico, morbido o vellutato. Dall'insieme di queste suggestioni nasce WEART.

