

RONCO DEL GELSO

TRAMINER PASSITO "AUR"

IGT delle Venezie



Come nasce un vino? In una azienda come la mia di certo non nasce da chissà quali studi di mercato, ma più facilmente da una intuizione, da una convinzione del sottoscritto o di un altro membro della famiglia. Con sincerità devo dire che mai avrei pensato di fare un vino dolce, ma sta capitando. Per l'Aur è andata così: qualche anno fa un terreno confinante ai nostri è stato messo in vendita, l'occasione era ghiotta, mutuo bancario e acquisto fatto. Fin qui tutto bene, ma il problema vero lo dovevo ancora affrontare: quel terreno di 18000 metri quadrati è vitato a Traminer e se c'è un vino che non mi piace è proprio il Traminer secco. L'attrito tra un naso dolce e aromatico e una bocca secca e salata è l'opposto della conduzione che cerco di dare ai miei vini. In quel periodo di Traminer ne ho assaggiati tantissimi provenienti da tutto il mondo, ma la mia convinzione non è stata scalfita. Solo quelli con residuo dolce mi convincevano e di più i passiti. Da queste degustazioni è nato il progetto di questo vino dolce che ho chiamato AUR che in friulano significa oro. Ho costruito una sala di appassimento e ho cercato di capire come si fa un vino dolce di qualità partendo da una uva di qualità. Il risultato è in una bottiglia da 0,375 cl che speriamo piaccia al consumatore.

NEL VIGNETO

Densità d'impianto: 4000 piante/Ha

Sistema d'allevamento: Guyot

Cloni presenti: sconosciuti

Produzione a ceppo: 1,5 – 2,0 Kg

IN CANTINA

Vinificazione: in bianco di uva passita

Macerazione: no

Fermentazione: con lieviti selezionati

Conservazione e stoccaggio: in botti di rovere di piccola dimensione per 12 mesi

Malolattica: non svolge la malolattica

ABBINAMENTI

E' un vino da meditazione o fine pasto, ha un ottimo abbinamento con i formaggi a pasta molle e i caprini. Ottimo anche con il foie gras.