

TRAMINER AROMATICO I.G.T. VENETO

LA MARCA

Esuberante e inconfondibile, il Traminer conquista il naso e il palato con la sua intrigante aromaticità.

Überschwänglich und unverwechselbar erobert der Gewürztraminer die Nase und den Gaumen mit seiner fesselnden Aromatizität.

CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Veneto

VARIETÁ

Traminer Aromatico

VINIFICAZIONE

L'uva intera viene in parte diraspata e pressata sofficientemente. Dopo una macerazione a freddo di alcune ore si effettua la pulizia statica del mosto. Si procede quindi alla decantazione e fermentazione a una temperatura controllata di 15-17°C per 15 giorni.

ALCOL

12,5% vol.

COLORE

Giallo paglierino cristallino.

PROFUMO

Le iniziali note speziate di pepe bianco, tostatura e vaniglia aprono agli accattivanti aromi di frutta tropicale matura, ananas, mango e frutto della passione, stuzzicante buccia d'arancio e fiori di zagara.

SAPORE

In bocca è fresco e sapido, armonico e lungo.

ABBINAMENTI

La sua originale personalità lo rende il vino adatto a domare i piatti a base di formaggi o i cibi speziati della tradizione asiatica. Da provare con golose quiche lorraine o fondute di formaggi, oppure con deliziosi pad thai, involtini primavera e pollo tandoori.

SERVIZIO

Servire fresco a 8-10°C.

CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

FORMATI

75 cl.

CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 8,50 kg a cassa. Dimensioni 26,6 x 17,9 x 28 cm.



URSPRUNGSBEZEICHNUNG

I.G.T. Veneto

REBSORTE

Gewürztraminer

WEINBEREITUNG

Die ganze Traube wird zum Teil abgebeert und sanft gepresst. Nach einer Kaltmazeration von einigen Stunden wird die statische Reinigung des Mostes vorgenommen. Schließlich wird mit der Dekantierung fortgefahren und es folgt die Gärung bei kontrollierter Temperatur von 15-17°C für 15 Tage.

ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.

FARBE

Kristallklares Strohgelb.

BOUQUET

Den anfänglichen würzigen Spuren von weißem Pfeffer, Röstnoten und Vanille folgen die fesselnden Aromen reifer Tropenfrucht, Ananas, Mango und Passionsfrucht, sowie Orangenschale und -blüten.

GESCHMACK

Im Mund ist er frisch und würzig, aromatisch und langanhaltend.

SPEISEEMPFEHLUNG

Durch seine originelle Persönlichkeit passt der Wein ideal zu Käsegerichten oder würzigen Gerichten nach asiatischer Tradition. Man sollte ihn zu leckeren Quiche Lorraine oder zu Käsefondues kosten, oder auch zu köstlichen Pad Thai, Frühlingsrollen und Tandoori.

SERVIERTEMPERATUR

Kühl bei 8-10°C servieren.

LAGERUNG

An einem kühlen, dunklen Ort zwischen 12 und 18°C lagern. Längere Lagerung im Kühlschrank vermeiden.

FORMAT

75 cl.

VERPACKUNG

Kartons mit sechs 75 cl-Flaschen. Gewicht 8,50 kg/Karton. Maße: 26,6 x 17,9 x 28 cm.



Tel. +39 0422 814681
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT

