

## TRAMINER AROMATICO I.G.T. VENETO

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

### CLASSIFICAZIONE

I.G.T. Veneto

### VARIETÀ

Traminer Aromatico

### VINIFICAZIONE

L'uva intera viene in parte diraspata e pressata sofficemente. 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.

# LA MARCA

Exuberant and charismatic, Traminer immerses your senses in its intriguing fragrance.



### DESIGNATION OF ORIGIN

I.G.T. Veneto

### GRAPE VARIETY

Traminer Aromatico

### VINIFICATION

The entire grape is partly destemmed and gently pressed. After a few hours of cold maceration, static must clarification is carried out before decantation and fermentation at a temperature of 15-17°C for 15 days.

### ALCOHOL

12,5% vol.

### COLOUR

Crystalline straw yellow.

### BOUQUET

Initial spicy notes of white pepper, toast, and vanilla bloom into captivating ripe tropical fruit, pineapple, mango and passion fruit, peppery orange peel, and orange blossom flower fragrances.

### TASTE

It is fresh, sapid, harmonious, and persistent on the palate.

### FOOD PAIRINGS

Its charismatic personality makes it the perfect wine to tame cheese-based dishes or spicy traditional Asian dishes.

To be tried with tasty quiche Lorraine, cheese fondue, or delicious pad Thai, spring rolls and tandoori chicken.

### SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 8-10°C.

### STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

### BOTTLE SIZE

75 cl.

### PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 8.5 kg/box. Dimensions: 26,6 x 17,9 x 28 cm.



Tel. +39 0422 814681  
lamarca@lamarca.it

WWW.LAMARCA.IT

