

Traminer Aromatico IGT 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.

