

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

Exubérant et incomparable, le Traminer conquiert le nez et le palais avec son arôme envoûtant.



APPELLATION

I.G.T. Veneto

VARIÉTÉ

Traminer Aromatique

VINIFICATION

Les raisins entiers sont partiellement égrappés et doucement pressés. Après une macération à froid de quelques heures, le nettoyage statique de son moût est effectué. S'ensuivent la décantation et la fermentation à une température contrôlée de 15 à 17 °C pendant 15 jours.

ALCOOL

12,5% vol.

ROBE

Jaune paille cristallin.

BOUQUET

Les notes initiales épicées de poivre blanc, de torréfaction et de vanille s'ouvrent sur les arômes captivants de fruits tropicaux mûrs, ananas, mangue et fruit de la passion, d'écorce d'orange picotante et de zagara.

SAVEUR

En bouche, il est frais et sapide, harmonieux et long.

COMBINAISONS

Sa personnalité originale fait de lui le vin idéal pour apprivoiser les plats à base de fromage ou les mets épicés de la tradition asiatique. À déguster avec des quiches lorraines gourmandes ou des fondues au fromage, ou encore avec de délicieux pad thaïs, des rouleaux de printemps et du poulet tandoori.

SERVICE

Servir frais à 8-10 °C.

CONSERVATION

Dans un endroit frais et sombre, entre 12 et 18 °C. Éviter de stocker trop longtemps au réfrigérateur.

FORMATS

75 cl.

EMBALLAGE

Caisses de 6 bouteilles de 75 cl; poids de 8,50 kg par caisse. Dimensions 26,6 x 17,9 x 28 cm.

