

# Traminer Aromatico

## Trevezie

### IGT

\*  
VINO BIANCO



#### Varietà delle uve

100% Traminer Aromatico.

#### Terreno

Marnoso-arenaceo.

#### Vinificazione

Macerazione a freddo delle uve diraspate, pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox. Lunga serie di battonage ed in seguito imbottigliato.

#### Colore

Vino dal colore giallo paglierino carico.

#### Note olfattive e gustative

Presenta un profumo fragrante che richiama il fiore di tiglio, la frutta matura e soprattutto le rose fresche; in bocca è piacevole, denota un'ottima struttura e un'intensa persistenza aromatica.

#### Abbinamenti

Da abbinare ad arrostiti, formaggi caprini, piatti di pesce salsati, crostacei e patè di fegato.

#### Vendemmia

Manuale

#### Temperatura di servizio

10 – 12 °C