



IT

EN



# Traminer Aromatico Trevenezie IGT

## Vinificazione

Le uve di Traminer Aromatico vengono coltivate in zone collinari ben esposte, dove la forte escursione termica tra giorno e notte favorisce la concentrazione aromatica del frutto. La vendemmia manuale, seguita da una breve criomacerazione e una fermentazione a bassa temperatura in acciaio inox, consente di preservare l'eleganza dei profumi varietali. Il vino viene affinato sui lieviti per alcune settimane, per arricchirne la struttura e la complessità, mantenendo però intatta la sua freschezza naturale.

## Caratteristiche

Il Traminer si presenta con un colore giallo paglierino brillante. Al naso è intensamente aromatico, con note di rosa, litchi, agrumi e spezie orientali. Al palato è avvolgente e profumato, con una piacevole vena minerale e un finale persistente che richiama il suo carattere floreale.

## Abbinamenti

Ideale con piatti speziati della cucina asiatica, formaggi erborinati e crostacei.



**Traminer**



**8-10 °C**



**Alcol: 12.5%**  
**Zuccheri: 6 g/l**