



IT

EN



Tremisse

Gewürztraminer

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

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.

**Gewürztraminer****8-10 °C****Alcol: 12.5%**
Zuccheri: 6 g/l