

VINI DEL  
**TRENTINO ALTO ADIGE**



VINI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

<b>VITIGNO</b>	Gewurztraminer 100%
<b>ALCOOL</b>	14%
<b>ZONA VITIGNI</b>	Glanig.
<b>AFFINAMENTO</b>	Affinamento per sei mesi sui lieviti fini, in fusti d'acciaio inox.
<b>COLORE</b>	Giallo oro intensivo e scintillante.
<b>NASO</b>	Il profumo di questa selezione di Traminer aromatico ha una struttura raffinata, con note tropicali ed esotiche di petali di rosa, limetta, lici e arancia.
<b>PALATO</b>	Gli aromi fruttati rendono assai gradevole questo Traminer aromatico, secco grazie alla vinificazione classica, complesso, ma anche salato e morbido.
<b>ABBINAMENTI</b>	È interessante berlo con piatti asiatici nelle tipiche combinazioni agrodolci, con scorfano o pesce spada alla griglia, o anche con supreme di piccione arrostate in rosa, gnocchi di zucca alle noci e tartufo d'Alba con aceto balsamico, o riso al latte con cannella. Si abbina bene anche a formaggi erborinati o a un gorgonzola delicato.

