

VINI DEL
TRENTINO ALTO ADIGE



VINI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

VITIGNO	Gewurztraminer 100%
ALCOOL	14%
ZONA VITIGNI	Glanig.
AFFINAMENTO	Affinamento per sei mesi sui lieviti fini, in fusti d'acciaio inox.
COLORE	Giallo oro intensivo e scintillante.
NASO	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.
PALATO	Gli aromi fruttati rendono assai gradevole questo Traminer aromatico, secco grazie alla vinificazione classica, complesso, ma anche salato e morbido.
ABBINAMENTI	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.

