

TRAMINER AROMATICO

IGT TREVENEZIE



VITIGNO

Traminer Aromatico

AREA DI PRODUZIONE

La zona di origine dei vigneti è la parte nord-est della penisola. La catena alpina delimita e protegge il territorio e lo distingue dai sistemi ambientali continentali, racchiudendo così tutta l'area produttiva agricola che si estende fino al mare

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli; al naso spiccano note di rosa e di fiori sbocciati. Il sorso è pieno, caratterizzato da una spiccata sapidità e dalla lunga persistenza floreale.

ABBINAMENTI

Recommended with first courses with fish and vegetables such as risotto with asparagus or swordfish linguine with lime scent. Raccomandato con primi piatti di pesce e piatti di verdure, come risotto agli asparagi e linguine di pesce spada al profumo di lime.

13% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10°C



DATI LOGISTICI

Cartone x 6 bottiglie, 75cl
EAN bottiglia 8055205250172
EAN cartone 8055205250462
Pallet 80x120 - 80 cartoni

