

TRAMINER IGT VENETO



Capacità
0.75 lt

Alcol
13% vol



100% Traminer



Veneto



10-12 °C

Note di degustazione

Colore giallo paglierino con un ricco ed intenso bouquet aromatico di fiori - rosa, glicine - e frutta tropicale- ananas, pesca maracuja, papaia - accompagnato da fresche note agrumate.

Al gusto è pieno e rotondo con un'equilibrata acidità. Intenso e persistente l'intrigante finale minerale.

Abbinamenti gastronomici

Si abbina molto bene con piatti di notevole intensità e varietà aromatica come asparagi, tagliatelle al tartufo, paté de fois gras, frutti di mare, zuppa di granchio, aragosta. Si sposa particolarmente bene col prosciutto crudo e con i piatti della cucina orientale ed in particolare con preparazioni con salse a base di curry e/o zenzero.

