

## Traminer Aromatico IGT Veneto

**Esuberante e inconfondibile, il Traminer conquista il naso e il palato con la sua intrigante aromaticità.**

### CLASSIFICAZIONE

Delle Venezie D.O.C.

### VARIETÀ

Pinot Grigio

### VINIFICAZIONE

Le uve mature vengono pigiate e pressate delicatamente. Successivamente si procede alla vinificazione in bianco e alla fermentazione a una temperatura controllata di 15°C con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio inox.

### ALCOL

12,5% vol.

### COLORE

Giallo paglierino intenso.

### PROFUMO

Il profumo è intenso e complesso, con sentori di pera matura, fiori di campo e una lieve nota finale di crosta di pane.

### SAPORE

Questo bianco di grande finezza si fa bere con piacevolezza, in bocca risulta fresco, sapido e appagante, con una buona persistenza aromatica al palato.

### ABBINAMENTI

Apprezzato in tutto il mondo per la sua versatilità, si può gustare durante l'aperitivo spezzando la fame con tapas leggere (ancora meglio con i tipici cicchetti veneziani), cozze gratinate e verdure pastellate oppure a pranzo con un cous cous di verdure o una zuppa di pesce.

### SERVIZIO

Servire fresco a 10-12°C.

### CONSERVAZIONE

In luogo fresco e buio, tra i 12 e i 18°C. Evitare lunghe soste in frigorifero.

### FORMATI

75 cl.

### CONFEZIONE

Casse da 6 bottiglie da 75 cl.; peso 8,50 kg a cassa. Dimensioni 26,6 x 17,9 x 28 cm.



# LA MARCA

**Exuberant and charismatic, Traminer immerses your senses in its intriguing fragrance.**

### DESIGNATION OF ORIGIN

Delle Venezie D.O.C.

### GRAPE VARIETY

Pinot Grigio

### VINIFICATION

The ripened grapes are gently crushed and pressed, before undergoing off-the-skin fermentation at a temperature of 15°C with selected yeasts. Aged in stainless steel vats.

### ALCOHOL

12,5% vol.

### COLOUR

Intense straw yellow.

### BOUQUET

Its bouquet is intense and complex, with hints of ripe pear, wild flowers and a slight final note of bread crust.

### TASTE

A white wine of great finesse that is a pleasure to drink, it has a fresh, sapid and satisfying taste, with good aromatic persistence on the palate.

### FOOD PAIRINGS

Appreciated all over the world for its versatility, it can be enjoyed as an aperitif while indulging in a plate of light tapas (or even better: typical Venetian cicchetti), mussels au gratin and battered vegetables, or at lunch with vegetable cous-cous or fish soup.

### SERVING SUGGESTION

Serve chilled at 10-12°C.

### STORAGE

Store in a cool, dark place at 12-18°C. Avoid storing in the refrigerator for long periods.

### BOTTLE SIZE

75 cl.

### PACKAGING

Each box contains six 75 cl. bottles; weight 8.5 kg/box. Dimensions: 26,6 x 17,9 x 28 cm.

