# TERRE DEI CASAI




## TRAMINER AROMATICO IGT VENETO

**Un aromatico intenso e con personalità.**

Le uve **Traminer Aromatico** vengono in parte diraspate e pressate dopo una macerazione a freddo di alcune ore. Dopo la pulizia del mosto, il vino viene decantato e fermentato a temperatura controllata di 15-17°C per **15 giorni**, per preservarne freschezza e intensità aromatica.

Un bianco dalla spiccata personalità, ideale con **cibi speziati**, ma perfetto anche con **risotti alla zucca o agli asparagi.**

**Colore:** giallo paglierino cristallino
**Profumo:** note speziate di pepe bianco e vaniglia, seguite da profumi di frutta tropicale, ananas, mango e frutto della passione, con una nota di buccia d'arancio
**Sapore:** Il sorso è fresco, sapido, armonico e lungo.

**Vitigno**
Traminer Aromatico

**Grado alcolico**
13% vol

**Servire a**
8-10° C

*Formato disponibile in bordolese: cartoni da 6 bottiglie