

Traminer Aromatico Trentino DOC



Note di Degustazione

Il profumo è aromatico, intenso, tipico e speziato con note di frutta matura. Il sapore è caldo, morbido ed equilibrato con retrogusto persistente

Flor eale	*****	Spe ziato	*****
Fru tto	*****	Bals amico	*****



Abbinamenti

Crostacei di ogni tipo, formaggi a pasta cotta, carni bianche. Ottimo aperitivo. Ideale con la cucina asiatica



Temperatura di Servizio

11°C

Rating: Not Rated Yet

[Ask a question about this product](#)

Manufacturer: [Casata Monfort](#)

Description 

Origine

Colline di Meano (300 mt) e
Cirè di Pergine (500 mt)



Uve

100% Gewürztraminer



Grad

azio

ne

13%

vol



Vinificazione

Macerazione a freddo delle
uve successiva alla
diraspatura. Vinificazione in
bianco e fermentazione a
temperatura controllata.
Breve affinamento in
acciaio e maturazione in
bottiglia per qualche mese

Affinamento

Mezza figura = 6 mesi

Figura intera = 1 anno



acciaio



legno



bottiglia