



TRAMINER AROMATICO

SPUMANTE EXTRA DRY

Esotico e originale

Il Traminer è un vitigno aromatico che presenta nel vino gli stessi profumi primari degli acini dell'uva matura. La morbidezza e la consistenza del vino, abbinate ad una spiccata ed intensa aromaticità, rendono il Traminer uno dei vini più caratteristici e immediatamente riconoscibili. La spumantizzazione del Traminer Aromatico è frutto di un'esperienza originale di Cantine Maschio, che ha saputo valorizzare un vitigno così particolare in una bollicina dal carattere esotico capace di stupire nelle più svariate occasioni di consumo.



VITIGNI
100% Traminer



PROVENIENZA
Vigneti selezionati nelle aree pianeggianti venete e friulane



RESIDUO ZUCCHERINO
17 g/L



GRADAZIONE ALCOLICA
11% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C



COLORE
Giallo paglierino brillante, con riflessi dorati; spuma vivace e cremosa; perlage fine e persistente.



PROFUMO
Intenso nelle caratteristiche note floreali di rosa e avvolgente nei sentori fruttati e speziati: dalla pesca gialla al passion fruit, dal pepe bianco all'anice stellato.



GUSTO
Fresco, pieno, aromatico: seducente al primo assaggio, invitante e brioso nel coniugare intensità olfattiva e persistenza gustativa, in costante equilibrio, fino a chiudere con un retrogusto piacevolmente aromatico di frutti e spezie.



ABBINAMENTI
Ottima proposta come calice di aperitivo o di meditazione. Morbidezza e persistenza aromatica garantiscono un eccellente pairing con portate particolarmente speziate, dalle carni bianche e sushi della cucina orientale al filetto di salmone affumicato nord-europeo. Sorprendente nel pre-dessert in abbinamento con formaggi erborinati.