



TRAMINER IGT CORMONS

Vitigno:

Traminer

Colore:

Giallo oro, intenso carico.

Profumo:

Di rosa, taglio, muschio e albicocca

Gusto:

Morbido, pieno, vellutato, sapore di albicocche e sentori aromatici.

Abbinamenti:

Primi piatti saporiti, zuppe di pesce e risotti al tartufo, fondute, speck, culatello di zibello, dolci e torte.

Temperatura di servizio:

9-11° in estate 12-14° in inverno.

