



Anbaugebiet	Valtellina / Veltlin (eigene Produktion)
Produzent	C.V.L.T. Agricola Zanolari, Bianzone IT
Traubensorte	Traminer Aromatico
Farbe	intensive, strohgelbe Farbe
Geschmacks- richtung	Das markante kräftige Bouquet verströmt eine herrliche Palette von Aromen und Note von Muscattrauben, Mandarinen, Mango, Honig und exotischen Früchten.
Lagerfähigkeit	1 - 3 Jahre
Trinktemperatur	11 – 14° C
Merkmale	Der Traminer Aromatico stammt von der Moscato Giallo ab. Auf den ersten Lagen der Veltliner Weinberge gewachsen, erreicht dieser unvergleichliche Wein eine markante Intensität. Ein trockener, kostbarer neuer Weisswein aus dem Veltlin. Nach dem Säureabbau und einer sechs monatigen Reife im Stahltank wird er in die Flaschen abgefüllt und dem Weinfreund kredenzt.
Weintipp	Dieser Wein eignet sich gut als trockener Aperitifwein, zu Vorspeisen, Fisch und als Dessertwein.



**Traminer Aromatico
IGP BIO. Marcel Zanolari**

Indicazione Geografica Protetta

Biologico

Traminer Aromatico