



TRAMINER ROYAL

AGRO NOBILE

ZZZ105



Il suo delicato profumo di rose, chiodi di garofano, litchi e frutti tropicali accompagnati dalla nobile acidità testimonia l'attenzione prestata nell'affinamento del noto vitigno alto atesino. Purezza, equilibrio, note fresche e piacevoli.

Grado di acidità secondo Slow Food: 5



Particolarmente indicato per affinare:

Salse leggere, Sauce Hollandaise, verdure cotte, variazioni di insalate crude con pezzetti di frutta.

Formato

500ml