



SEGNANA **TRAMINER**

È ottenuta da vinacce di Traminer trentino provenienti da vigneti collinari ottimamente esposti, dove il clima fresco permette lo sviluppo di aromi molto intensi. Grazie a una lenta distillazione, prevista dal sistema discontinuo a bagnomaria di vapore, mantiene l'intensa aromaticità dell'uva d'origine.

Da godere fresca alla temperatura di 12-14 gradi in bicchieri tipo "tulipano".

42% vol.