

WEIN- EXPERTISE

"DONNALUCE" BIANCO LAZIO IGP



ART-NR. 17521

ERZEUGER Poggio Le Volpi

CHARAKTERISTIK Intensives Gelb, deutliches Aroma nach tropischen Früchten und Blüten, am Gaumen kraftvoll und ausgeglichen mit intensivem Nachhall.

VERZEHREMPFEHLUNG Macht sich ganz fabelhaft im Zusammenspiel mit Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten oder herzhaften Gemüsegerichten, wie Pasta e Patate con la provola affumicata.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10-12° C

REBSORTE(N) Malvasia del Lazio, Greco Bianco, Chardonnay

ANBAUGEBIET Latium (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 8.79 g/l, Gesamtsäure 5.52 g/l, Enthält kein Eiweiß, Enthält Sulfite

AUSBAU Imahltank für 4 Monate auf der Feinhefe

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Poggio Le Volpi, Agr. Poggio le Volpi Societa Agricola a.r.l., Via Fontana della Girandola 4, 00040, Monteporzio Cantone (Rm), Italien

ABFÜLLER Poggio le Volpi Società Agricola a.r.l. - Monte Porzio - Catone - Italia