

WEIN- EXPERTISE

"FIRA" CUVÉE BIANCO VERONESE IGT



ART-NR. 13751

CHARAKTERISTIK Im Glas ein intensives Goldgelb. In der Nase duftet er nach reifen Äpfeln, Pfirsich, Aprikose und einem Hauch Lindenblüten. Die Aromen des Duftbouquets spiegeln sich auch am Gaumen - vollmundig und anhaltend - wider.

SPEISENEMPFEHLUNG Der Wein passt ausgezeichnet zu Gerichten mit hellem Fleisch und Fisch, wie beispielsweise einem Risotto mit gegrillten Garnelen. Auch zu einer würzigen Gemüsequiche macht der Wein eine gute Figur.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10°C

REBSORTE(N) Garganega, Chardonnay, Sauvignon Blanc

ANBAUGEBIET Venetien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.50 %Vol., Restzucker 7.00 g/l., Gesamtsäure 5.70 g/l., Enthält keine Spuren von tierischen Eiweißen., Enthält Sulfite.

AUSBAU Teilweise Fermentation in Holzfässern, im Stahltank gereift.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Saffier, Spa , Via Casette 2, 37024, S. Maria -Negrar In Valp., Italien

ABFÜLLER Casa Vinicola Saffier S.p.a. - Via Casette, 4 - 37024 Negrar (VR)