

WEIN- EXPERTISE

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC "PERGOLA DEI BARDI"



ART-NR. 18791

ERZEUGER Castellani

CHARAKTERISTIK Helles Strohgelb In der Nase knackig frisch mit Anklängen von Apfel und Wildblumen Trocken, fruchtig am Gaumen mit lebendiger Säure.

VERZEHREMPFEHLUNG Zeigt sich als ein tolles Zusammenspiel mit hellem Fleisch wie Geflügel, sowie zu Fisch oder Vorspeisen, beispielsweise Broccoli in Blätterteig.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10-12° C

REBSORTE(N) Trebbiano

ANBAUGEBIET Abruzzo (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.00 %Vol., Restzucker 2.00 g/l, Gesamtsäure 5.60 g/l, enthält kein Eiweiß, enthält Sulfite

AUSBAU Stahltank

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Castellani, CSPA, Fraz. S. Lucia 1, 56025, Pontedera (Pi), Italien

ABFÜLLER Proprie Cantine da Roccadoro - Pontedera - Italia