

WEIN- EXPERTISE

"TRES" BIANCO LAZIO IGP "ANTICO CEPPO"



ART-NR. 18261

ERZEUGER Poggio Le Volpi

CHARAKTERISTIK Helles Strohgelb, fruchtige Aromen von Birne und gelbem Apfel, sowie weißen Blüten und Mandel, die sich am Gaumen wiederfinden. Gute Balance und langer Abgang.

VERZEHREMPFEHLUNG Passt sehr gut zu Meeresfrüchten, Risotto, gedünstem Fisch mit Datteltomaten und Zucchini sowie zu frischem Streichkäse.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 6-8°C

REBSORTE(N) Malvasia Bianca, Trebbiano

ANBAUGEBIET Latium (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 7.66 g/L, Gesamtsäure 5.32 g/L, enthält kein Eiweiß, enthält Sulfite

AUSBAU Stahltank

LEBENSMITTEL. VERANTWORTL. Poggio Le Volpi, S.r.l., Via Fontana Candida 3/C, 00040, Monteporzio Cantone (Rm), Italien

ABFÜLLER Femar Vini Srl - Monte Porzio - Catone - Italia