WEIN-
EXPERTISE

VERMENTINO PUGLIA IGT "VELARINO"

ART-NR. 15171

CHARAKTERISTIK Strohgelb im Glas. In der Nase Noten von weißem Pfirsich, Aprikose und Apfel. Am Gaumen Aromen von gelbem Steinobst, leichte Würze und ausbalancierte Säure.

SPEISENEMPFEHLUNG Dieser Vermentino passt hervorragend zu mediterranen Gerichten, wie einer Dorade in Salzkruste und gedünstetem Gemüse.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 10-12°C

REBSORTE(N) Vermentino

ANBAUGEBIET Apulien (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 12.50 %Vol., Restzucker 5.00 g/l., Gesamtsäure 5.70 g/l., Enthält kiene Spuren von tier. Eiweiss., Enthält Sulfite.

AUSBAU Ausbau im Stahltank.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Botter, Carlo & C. spa Fossalta di Piare, Via L.Cadorna 17, 30020, Fossalta Di Piave (Ve), Italien

ABFÜLLER Botter SPA - Fossalta di Piave - Italia