

WEIN- EXPERTISE

"VITIS ALBA" TUCHÌ SAN MARTINO DELLA BATTAGLIA DOC



ART-NR. 15611

CHARAKTERISTIK Im Glas Goldgelb. In der Nase florale Noten mit Anklängen von Kamille und Thymian. Am Gaumen eine schmeichelnd voller und komplexer Körper mit ausgeprägter Mineralität, Aromen von gelbem Steinobst und einem an Mandeln erinnernden Abgang.

SPEISENEMPFEHLUNG Dieser Wein aus historischen Tuchì-Trauben (ehem. friulanischer Tokaier - heute Friulano genannt), stellt einen hervorragenden Essensbegleiter dar. Besonders gut passt er zu Fisch-Gerichten, hellem Fleisch oder gegrilltem Gemüse.

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 8-10°C

REBSORTE(N) Friulano

ANBAUGEBIET Lombardei (Italien)

FLASCHENINHALT 0.75 Liter

ANALYSEWERTE 13.00 %Vol., Restzucker 1.00 g/l, Gesamtsäure 6.30 g/l, Enthält keine Spuren von tierischen Eiweißen., Enthält Sulfite.

AUSBAU Ausbau für 12 Monate im Stahltank.

LEBENSMITTELR. VERANTWORTL. Rovaglia, s.r.l., Località Rovaglia 1, 25010, Pozzolengo (Bs), Italien

ABFÜLLER Tenuta Rovaglia S.R.L. - Pozzolengo - Italia