




<b>Allgemeines:</b>	Fruchtig frischer Weißwein, vollmundig mit leicht mineralischem Abgang. Kühl serviert ist der Selvabianco ein perfekter Aperitif-Wein.
<b>Rebsorten:</b>	Cuvée lokaler Trauben, u.a. Vermentino
<b>Produktionsstandort:</b>	Magliano in Toscana
<b>Produktionsmenge (Flaschen):</b>	13.000
<b>Trinktemperatur:</b>	8C - 10C
<b>Alkohol:</b>	14%
<b>Restzucker:</b>	0,81 g
<b>Säure:</b>	4,24 g/l
<b>ph:</b>	3,43
<b>Lagerfähigkeit:</b>	1 - 2 Jahre
<b>Vegan:</b>	Ja
<b>Kontrollstelle &amp; Qualität:</b>	IT-BIO-006, EU Bio-Logo, 100% bio, Italienische Landwirtschaft, EU-Öko-Verordnung
<b>Herstellung:</b>	Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche vor in Verkaufbringung
<b>Geschmack:</b>	Fruchtig frischer Wein, vollmundig, mit leicht mineralischem Abgang.
<b>Verwendung:</b>	Passt wunderbar zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif-Wein. Serviertemperatur: 8-10°C.
<b>Inhalt:</b>	0,75 l
<b>EAN Stück:</b>	 *8018759001034*