



Allgemeines:

Fruchtig frischer Weißwein, vollmundig mit leicht mineralischem Abgang. Kühl serviert ist der Selvabianco ein perfekter Aperitif-Wein.

Rebsorten:

Cuvée lokaler Trauben, u.a. Vermentino

Produktionsstandort:

Magliano in Toscana

Produktionsmenge (Flaschen): 13.000

Trinktemperatur: 8C - 10C

Alkohol: 14%

Restzucker: 0,81 g

Säure: 4,24 g/l

ph: 3,43

Lagerfähigkeit: 1 - 2 Jahre

Vegan: Ja

Kontrollstelle & Qualität: IT-BIO-006, EU Bio-Logo, 100% bio, Italienische Landwirtschaft, EU-Öko-Verordnung

Herstellung:

Ausbau: 6 Monate im Stahltank und mindestens einen Monat in der Flasche vor in Verkaufbringung

Geschmack:

Fruchtig frischer Wein, vollmundig, mit leicht mineralischem Abgang.

Verwendung:

Passt wunderbar zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif-Wein. Serviertemperatur: 8-10°C.

Inhalt:

0,75 l

EAN Stück:



8018759001034