



TEMPESTIVO

Trebbiano Spoletino DOC

TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRODUKTION	3000 Flaschen zu je 750 ml
JAHRGANG	2023
REBSORTEN	Trebbiano Spoletino 100%
ERNTE	Oktober, von Hand
WEINHERSTELLUNG	sanfte Pressung, kaltes Abziehen von der Maische und Fermentation in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur
REIFUNG	3 Monate auf Hefe in Edelstahlbehältern
VERFEINERUNG	3 Monate in der Flasche

CHARAKTERISTIK

Die Farbe ist strohgelb. Er weist einen intensiven Duft von Ananas und Pfirsichen auf. Im Mund ist er strukturiert, sehr anhaltend und ausgewogen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Empfohlen zur Vorspeisen, passt sehr gut zu Fischgerichten und zu Gerichten wie Spargelrisotto und auch zu Fleisch und Käse.

VOLUMENPROZENT 13,5%

TRINKTEMPERATUR 12°C

ENTHÄLT SULFITE

Indicazioni di riciclo: vetro GL71 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

