



VILLA CORDEVIGO BIANCO VERONESE IGT

2019 | 0,75 l

CHARAKTER

Garganega und Sauvignon Blanc, ausgebaut in Holzfässern, erinnern an Ananas, Zitrus und Wiesenkräuter. Dank leicht getrockneter Trauben auch Honig sowie florale Noten.

FARBNUANCE

Leuchtendes Goldgelb mit grünen Reflexen

GESCHMACK

Halbtrocken

SERVIERVORSCHLAG

Fischgerichte aller Arten, Pasta, Quiches, Spargel, mittelalte Käsesorten

AUSBAU

Die Trauben werden 3 Wochen getrocknet und sanft gepresst. Der Wein wird mindestens 8 Monate in Eichenfässern ausgebaut und reift weitere 3 Monate in der Flasche.

MARKE | PRODUZENT

Villa Cordevigo

HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Verona / Veronese / Provincia di Verona

REBSORTE(N)

75% Garganega, 25% Sauvignon Blanc

ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE *

13 % vol | 9,1 g/l | 5,8 g/l

TRINKTEMPERATUR

12 - 15 °C

IMBOTTIGLIATO DA VILLA CORDEVIGO
 BARDOLINO - ITALIA

* Durch verschiedene Faktoren kann es unterjährig zu abweichenden Werten kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 87442