



TENUTE BARONE di VALFORTE

Abruzzo Passerina D.O.P.

Erzeuger:	Barone di Valforte
Herkunft:	Abruzzen Piomba, Silvi
Rebsorten:	100% Passerina
Boden:	Sandig und lehmig



Ausbau/Reife:	Lese in der letzten Septemberwoche. Der Ausbau erfolgt im Edelstahl mit Kältestabilisierung.
Eigenschaften:	Strohgelb. In der Nase frisch und fruchtig, lang anhaltender, intensiv fruchtiger Duft. Im Geschmack trocken mit leicht säuerlicher Note in der Jugend. Weich und fruchtig.
Ideal zu:	Fischgerichten, Meeresfrüchten, leichten Suppen. Auch als Aperitif perfekt geeignet.