



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.