



“Casal di Serra” Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore D.O.C. 2018



Jahrgang: 2018

Ausbau: Trocken

Erzeuger und Abfüller: Umani Ronchi

Via Adriatica 12 - 60027 Osimo (AN) - Italia - +39 071 7108019

Land: Italien

Region: Marken (Marche)

Inhalt: 0,75 Liter

Qualitätsbezeichnung: *Denominazione di Origine Controllata (D.O.C.)*

Rebsorten: 100% Verdicchio

Sensorische Charakteristik: *In der Nase intensiv, durchdringend und frisch. Am Gaumen trocken und samtig mit Anklängen von reifen Früchten, Pfirsich und Apfel.*

Farbe: *Kräftiges Strohgelb mit grünlichen Reflexen.*

Alkoholgehalt: *ca. 13,0 % Vol.*

Säure: *6,30 g/l*

Restzucker: *1,90 g/l*

Verschlussart: *Naturkork*

Servierempfehlung: *Ideal zu Fischgerichten, gebackenem, gegrilltem und gebratenem weißem Fleisch. Herrlich zu frischem Käse.*

Empfohlene Serviertemperatur: *Zwischen 12 und 14°C.*

Allergene: *Enthält Sulfite*

Impressum:

Cantina24 – Italienischer Wein & Mehr
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.