



2018 Trebbiano

Le Anfore di Elena Casadei, Toscana IGT, Castello del Trebbio (Bio)

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine: IT
Regione: Toscana
Produttore: Casadei

Valutazioni:

Vinificazione: 4 Mesi in Anfora

Viticoltura: Bio

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.

Varietà d'uva: 100% Trebbiano

Numero di articolo: 1017718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Trebbiano

Le Anfore di Elena Casadei
Toscana IGT
Castello del Trebbio (Bio)

Origine:	IT
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Trebbiano
Maturità:	Junger Genuss möglich, entwickelt nach 5 bis 10 Jahren eine noch interessantere Aromatik.
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	4 Mesi in Anfora
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi