



2010 Tre Filer

Cà dei Frati

Nota di degustazione:

Strahlendes Goldgelb. Getrocknete Aprikosen und Mango in der facettenreichen Nase, ergänzt durch einen Hauch Orangenzeste. Zauberhaft die volle Fruchtaromatik am Gaumen, geprägt von viel Dörrfrucht, aber auch etwas Ananas; nun gesellt sich auch eine feine Pfeffernote dazu; die Frische ist dezent und rundet das Gesamtbild aufs Schönste an; charmant im Finale.

Abbinamenti:

trockenem Blätterteig-Gebäck oder Mürbeteigkuchen

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine: Italia

Regione: Lombardia

Sottoregione: Divers Lombardia

Produttore: Cà dei Frati

Valutazioni: Score 17.5/20

Vinificazione: 12 Monate in Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Jetzt bis 2021

Varietà d'uva: 50% Turbiana, 25% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay

Numero di articolo: 0820810

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tre Filer

Cà dei Frati

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	50% Turbiana, 25% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2021
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren