





PIETRABIANCA CASTEL DEL MONTE DOC MAGNUM

 Bocca di Lupo

 Italien
Apulien

 trocken

 Chardonnay, Fiano

 91 Punkte Vinous – Antonio Galloni

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Fermentation der Fiano-Trauben erfolgt im Stahltank, der Chardonnay hingegen wird in neuen Barriques vergoren. Ergebnis ist ein facettenreicher Weißwein, der Noten von tropischen Früchten, Tee, süßen Gewürzen und Vanille zeigt. Die 6-monatige Flaschenreife vollendet ihn in Ausdruck, Komplexität und Eleganz.



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
7 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Castel del Monte
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	in Flaschenreifung 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellennummer	IT-BIO-007

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze