

Resistente bianco

Terre Siciliane IGP

Neue Töne aus Sizilien: Massimo Maggio setzt auf PIWI-Sorten.

Artikelnummer	5058.25
Weingut	Maggio Vini S.A.A.S
Region	Sicilia
Jahrgang	2025

Degustationsnotiz

Hellgelb mit grünlichen Reflexen; würziges Bukett mit gelbfruchtigen und buttrigen Noten; lebendige Struktur, fruchtige Gaumenaromatik, mineralisches Finale
Martina Korak, Önologin

Rebsorten

Chardonnay (50%)
Sauvignon Kretos (50%)

Speisenvorschläge

Meeresfrüchte, leichte Fischgerichte, Ziegenkäse, Pasta al Pesto

Lagern	Bis mindestens 2028 lagerfähig
Genusstipp	Optimaler Genuss bei 10-12 °C
Verschluss	Naturkork

Analysedaten

Alkohol	12.5%
Freie SO2	29 mg/l
Gesamte SO2	100 mg/l
Flüchtige Säure	0.10 g/l
Gesamtsäure	4.5 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	09.07.2026

Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: IT-BIO-004
Herkunft: IT
Abfüller:
enthält Sulfite

Weitere Informationen

www.delinat.com/5058.25