



Castello Tassarolo Titouan - Senza solfiti

Gavi DOCG 2015

Natur pur: Ungeschwefelt und deshalb ein etwas anderer Weisswein aus dem Piemont.

Artikelnummer 5116.15
Weingut Az. Castello di Tassarolo
Region Piemonte
Jahrgang 2015

Degustationsnotiz
Hellgelb mit leicht grünlichen Reflexen; reifes Bukett nach Birnen, Honig, Melone, gepaart mit angenehmer Würze; weich, geschmeidig und aromatisch am Gaumen
Martina Korak, Önologin

Rebsorten
Cortese (100%)

Speisenvorschläge
Salate, Gemüsesuppen, Aufschnitt- und Wurstplatten, kaltes Geflügel, mariniertes Gemüse, Gemüseaufläufe, Vitello tonnato, einfache Fischgerichte

Lagern Bis mindestens 2017 lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei 6-8 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

Alkohol	13%
Freie SO ₂	0 mg/l
Gesamte SO ₂	1 mg/l
Flüchtige Säure	0.63 g/l
Gesamtsäure	5.1 g/l
pH-Wert	3.20
Restzucker	2.3 g/l
Analysedatum	01.07.2016

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: IT-BIO-005
Herkunft: IT
Abfüller:

Weitere Informationen
www.delinat.com/5116.15