




Fattoria La Rivolta Falanghina


Taburno DOC 2018


Ein weisser Emporkömmling aus Kampanien - gekellert aus einer edlen, süditalienischen Traubensorte.

Artikelnummer 5126.18
Weingut Fattoria La Rivolta
Region Campania
Jahrgang 2018


 **Degustationsnotiz**
Goldgelb; Bukett nach Mandeln und Blüten; weich und gehaltvoll im Gaumen, angenehme Frische; leicht herb und mineralisch im Abgang
Martina Korak, Önologin

 **Rebsorten**
Falanghina (100%)

 **Speisenvorschläge**
Krabben, Süßwasser- und Meeresfisch, milder Weichkäse, Gemüsequiche mit Pilzen

 **Lagern** Bis mindestens 2021
lagerfähig

 **Verschluss** Naturkork

 **Analysedaten**

Alkohol	0%
Freie SO ₂	mg/l
Gesamte SO ₂	mg/l
Flüchtige Säure	g/l
Gesamtsäure	g/l
pH-Wert	
Restzucker	g/l
Analysedatum	

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: IT-BIO-006
Herkunft: IT
Abfüller:

Weitere Informationen
www.delinat.com/5126.18