

Moncaro

Offida Passerina Moncaro DOCG



Colore

Weiß

Kategorie

Still

Weinkellerei

Moncaro

Region

Marken

Name des Weines

Offida Passerina Moncaro DOCG

Beschreibung

Passt hervorragend zu Fischgerichten und zu Gemüsesuppen.

Anbaugebiet

Marken, Provinz Ascoli Piceno

Rebsorte

100% Passerina

Composizione suolo

Typische Hügellandschaft Mittelitaliens mit Meeressedimentgestein aus dem Pliozän und Miozän, geologisches Substrat aus Peliten und Kalkareniten, erosionsbedingte zerklüftete Landschaft mit natürlicher Vegetation.

Vinifizierung

Mehrmalige Handlese, reinsortige Verarbeitung, präfermentative Kryomazeration des Mostes auf der Schale, schonende Pressung, Abstich des Vorlaufmostes ohne Druckanwendung, Gärung unter Zugabe von Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur, Ausbau im Edelstahltank, mindestens dreimonatige Flaschenreifung.

Verkostungsmerkmale

Hell strohgelbe Farbe; feines Bukett mit Duftnoten nach weißen Frühlingsblüten; weich, frisch und harmonisch im Geschmack.

AMBRE srl

Via Cesare Taiti, 18/B
I-38017 MEZZOLOMBARDO (TN)

t +39 0461 609385

f +39 0461 600038

info@ambrewines.com

Ambre

Moncaro

Offida Passerina Moncaro DOCG

Alkoholgehalt

12,5% vol.

Säuregehalt

5,4 gr/l

Lagerung

Vor Licht geschützt und bei einer Temperatur unter 18/20° C.

Inhalt

0,750 L

Verpackung

6

AMBRE srl
Via Cesare Taiti, 18/B
I-38017 MEZZOLOMBARDO (TN)

t +39 0461 609385
f +39 0461 600038
info@ambrewines.com