



CANTINA OFFIDA

Marche Passerina IGT Biologisch



Eigenschaften

Produktionsbereich:	Offida
Weinberg:	20 HA
Belichtung:	Südwesten
Höhe:	290 m
Boden:	Clayey
Sorte:	Passerina
Gärung:	In Stahltanks bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 16-18 °
Alterung:	6 Monate in Stahltanks
Alcohol content:	12.50%

Goldene Farbe, zart in der Nase mit blumigen und würzigen Noten. Am Gaumen ist es frisch und fruchtig mit einem mineralischen Nachgeschmack.