

OROPASSO IGT VENETO CHARDONNAY / GARGANEGA MAGNUM



Druivenrassen en vinificatie

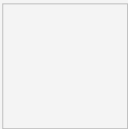
De Oropasso wordt gemaakt van Garganega en Chardonnay druiven. De bodem waar de druivenstokken groeien is een mengeling van klei, zand en slib. De wijn fermenteert 15 dagen in stalen tanks en rijpt ongeveer 5 maanden in RVS tanks.

Proefnotitie

De wijn heeft een strogele kleur met groene reflecties. Delicate aroma's van bloemige tonen en hints van citrusvruchten en gele vruchten. Op het palet fris, mineralig met een goede balans.

Wijn/spijs

Deze wijn is heerlijk bij pasta, risotto, soep, vis, schaalvruchten, wit vlees en gerijpte kazen.

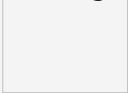


PRODUCENT

Biscardo Vini

Met 150 jaar ervaring heeft de familie Biscardo haar "roots" in de wijn. Werkzaam vanuit Verona geven de broers Maurizio en Martino vandaag de dag leiding aan het familiebedrijf. Hun wijnen staan bekend om hun drinkbaarheid en uitstekende prijs/kwaliteit verhouding.

Info logo



INFO

Productnummer	5094/25	Ei allergenen	Nee
Land	Italië	Melk allergenen	Nee
Gebied	Veneto	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Wit	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	13	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	5.3	Biologisch	Nee
Zuurgraad	5.47	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	6
Inhoud	1.5	GTIN product	8055965653749
		GTIN verpakking	8055965653756