

Produktpass	vom 07.12.2020
Bezeichnung	Bianco di Ciccio
Qualität	IGT
Jahrgang	2019
Erzeuger	ZACCAGNINI
Region	ABRUZZEN
Trauben	Trebbiano, Chardonnay;
Gärungsmethode	Bei kontrollierter Temperatur; Edelstahl
Ausbaumethode	Edelstahltank
Geschmack	Grünlich-gelb, frische floreale Nase, am Gaumen schlank, zurückhaltende Säure, sehr trinkig. Marcello Zaccagnini ist Abruzzese und Winzer mit ganzem Herzen. Sein Qualitätsstreben ist begeisternd. Zu Vorspeisen, leichten Pastagerichten und Fisch. Zechwein. Sehr gut mit Meeresfrüchte-Vorspeisen ohne Essig.
Trinkempfehlung	Zu Vorspeisen, leichten Pastagerichten und Fisch. Zechwein. Sehr gut mit Meeresfrüchte-Vorspeisen ohne Essig.
Serviertemperatur	8 - 10°
Erzeuger-Info	Marcello Zaccagnini ist Abruzzese und Winzer mit ganzem Herzen. Sein Qualitätsstreben ist begeisternd.
Alk.-Gehalt in % vol.	11,70
Weinsäure in g/l	5,40
Restzucker in g/l	1,70
Schwefel (frei) in mg/l	23,00
Schwefel (gesamt) in mg/l	73,00
Nettoextrakt in g/l	21,50
Bio-Zertifikat?	Nein
Anmerkung	
Art.-Nr. bei IL NURAGHE	10180-19