

Tavernello Bianco 100cl

Hvitvin i praktisk og miljøvennlig emballasje.



Strågul farge. Floral aroma med innslag av gule frukter. Frisk smak av eple og sitrus.



85% Trebbiano, 15% andre grønne druer



Druene høstes i andre halvdel av august. Deretter avstiles de og presses forsiktig. Gjæringen foregår på temperaturregulerte ståltanker mellom 16 og 19 grader over 8 dager. Vinen klares i ståltanker og lagres på tank frem til tapping.



Vinen modnes på ståltanker og tappes på bestilling slik at den alltid er fersktappet når den kommer i salg.

kr

Alkohol: 11,0%

Vinmonopolet:

Basisutvalget, kat. 2

5075501

Produsent Cavaro	Type Hvitvin	Land Øvrige	District Italia
Sukker (g/l) 7,3	Syre (g/l) 5,1	Volum 100 cl	Ant. i kart. 10