



Fosso Corno

Terre d'Abruzzo Igt CIMA BIANCA

Rebsorten:

eine Cuvée aus typischen weißen Trauben der Region Abruzzen.

Weinlese:

die Trauben werden Anfang September handgelesen.

Weinbereitung:

sofort nach der Anlieferung werden die Trauben sanft gepresst und bei kontrollierter Temperatur von 16 °C in Edelstahlbehältern vergoren. Der Wein lagert in Edelstahlbehältern bis zu seiner Flaschenabfüllung.

Weincharakteristiken:

leuchtende, strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Das Bukett ist fruchtig mit blumigen Noten. Frisch und lebhaft am Gaumen, mit einer gut ausgewogenen Säure. Eleganter Körper und mittellanger Abgang.

Serviovorschlag:

ideal als Aperitif und Vorspeisen, wie vegetarische Frühlingsröllchen, zu gegrillten Garnelen und Risotto mit Spargeln, Fischgerichten und gegrilltem Fisch.

Unser Tipp: probieren Sie ihn mit Tempura!

Serviertemperatur:

6 – 8 °C

