

PASSERINA MARCHE IGT



Velenosi



Italien
Marken



trocken



100% Passerina



ARTIKELBESCHREIBUNG

Bei der Passerina handelt es sich um eine antike Rebsorte, die der Überlieferung nach der Art eines kleinen Sperlings (ital. "Passero") ähnelt. Sie bringt einen nach Blüten, Kernobst und Grapefruit duftenden Weinen hervor. Sein Geschmack zeichnet sich durch Frische und Würze, durch delikate Frucht und eine schöne Finesse aus.



Speiseempfehlungen

Frischkäse
Muscheln gebraten/gegrillt
Zander/Hecht gebraten/gegrillt



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
1-2 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8025127001695 8025127100893

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	6.4 g/L
Restzucker	3.4 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	SULFITE
Energiegehalt	301 kJ / 72 kcal
Kohlenhydrate	3.0 g
Zuckergehalt	3.0 g
Ballaststoffe	0.0 g
Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Velenosi S.r.l. 63100 Ascoli Piceno IT



PRODUZENTEN-INFO

Die Firmenphilosophie findet ihren Ausdruck im Leitsatz "Der Wein ist die Kunst, die Welt zum Träumen zu bringen". Dies gelingt mit Produkten, die für Struktur, Ausgewogenheit und Eleganz stehen und die den anspruchsvollen Gaumen mit mannigfaltigen Wahrnehmungen verwöhnen.

Das Weingut Velenosi wurde im Jahre 1984 dank des Ehrgeizes zweier junger Unternehmer gegründet.

Angela und Ercole Velenosi hatten zwar erst ein paar Dekaden Weinbusiness hinter sich, aber ihre Leidenschaft erlaubte es ihnen, schnell zu lernen und ihre Techniken in der Kunst der Weinproduktion stetig zu verbessern. So entstand durch Unternehmergeist und Know How ein Weingut, das mit State-of-the-Art Equipment arbeitet und exzellenten Wein produziert. 2005 konnte das Weingut seine Marktführerschaft in der Region durch die Verpflichtung von Paolo Garbini als Geschäftsführer ausbauen. Ihm steht u.a.

Starönologe Dr. Attilio Pagli beratend zur Seite.