

PROPE TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Velenosi



Italien
Abruzzo



trocken



100% Trebbiano



ARTIKELBESCHREIBUNG

Leuchtend strohgelb im Glas begrüßt uns der Trebbiano d'Abruzzo mit Aromen von gelbem Pfirsich, weißen Blüten und grasigen Noten von Heu und Fenchel. Auf dem Gaumen, präsentiert er eine ausgewogene Struktur zwischen Weichheit und Würze mit einem Abschluss, der die Duftnoten wieder in Erinnerung ruft.



Speiseempfehlungen

Weißkulturrkäse
Huhn gebraten/gegrillt
Lachs/Waller/Karpfen gebraten/gegrillt



Serviertemperatur

8.0 °C bis 10.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	in Beton 1 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Synthetikorken
EAN Flasche / EAN Karton	8025127001510 8025127100701

ANALYSE

Alkoholgehalt	12.5 %Vol
Säure	6.2 g/L
Restzucker	2.2 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	enthält SULFITE
Energiegehalt	301 kJ / 72 kcal
Kohlenhydrate	2.0 g
Zuckergehalt	2.0 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.