

Italienska smaker sedan 1999



IL TORNESE CHARDONNAY, RIESLING DREI DONÁ 0,75L

SKU: 10015



il Tornese - Vitt vin från Drei Dona, Emilia-Romagna.

750 ml x 6

Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

Vitt vin från Drei Dona, Emilia-Romagna.

Alkoholhalt: 13,5% Vol

Druvsammansättning: Chardonnay 50% och Riesling Renano 50%

Vinifiering: Lagringen sker separat, en del i ståltank och en del i träfat i en period av ca 4-5 månader. Efter överföringen får vinet åldras ytterligare 4-5 månader på fat och minst 10 månader på flaska.

Karaktär: Torrt mycket fruktigt, inslag av äpple, grapefrukt, banan, akacia, ananas, päron och vanilj.

Servering: 8-10°C. Detta vin passar utmärkt till friterad fisk och skaldjur, exempelvis friterade "calamari", halstrad fisk eller till saltbakad havsabborre. Idealiskt även som apertivo eller till kyckling och kanin.

Flaska: 750 m



Italienska smaker sedan 1999



Druvsammansättning: Chardonnay 50% och Riesling Renano 50%

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Alkoholhalt: 13,5% Vol

Druvsammansättning: Chardonnay 50% och Riesling Renano 50%

Vinifiering: Lagringen sker separat, en del i ståltank och en del i träfat i en period av ca 4-5 månader. Efter överföringen får vinet åldras ytterligare 4-5 månader på fat och minst 10 månader på flaska.

Karaktär: Torrt mycket fruktigt, inslag av äpple. grapefrukt, banan, akacia, ananas, päron och vanilj.

Servering: 8-10°C. Detta vin passar utmärkt till friterad fisk och skaldjur, exempelvis friterade "calamari", halstrad fisk eller till saltbakad havsabborre. Idealiskt även som apertivo eller till kyckling och kanin.

30 years of Italian Food Experience

DREI DONA - Emilia-Romagna

DREI DONA - Chardonnay 50%, Riesling Renano 50%

Il Tornese

ARTIKELNR: 10015

Alkoholhalt: 13,5% Vol

Druvsammansättning: Chardonnay 50% och Riesling Renano 50%

Vinifiering: Lagringen sker separat, en del i ståltank och en del i träfat i en period av ca 4-5 månader. Efter överföringen får vinet åldras ytterligare 4-5 månader på fat och minst 10 månader på flaska.

Karaktär: Torrt mycket fruktigt, inslag av äpple, grapefrukt, banan, akacia, ananas, päron och vanilj.

Servering: 8-10°C. Detta vin passar utmärkt till friterad fisk och skaldjur, exempelvis friterade "calamari", halstrad fisk eller till saltbakad havsabborre. Idealiskt även som apertivo eller till kyckling och kanin.

Flaska: 750 ml

molino

Manufakturatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

