



Fantini Trebbiano

Dostępność

Na zamówienie

Opis produktu

Kolor słomkowożółty. Dość intensywny i trwały aromat. W ustach dobrze zrównoważone z posmakiem bananów i fig. Pełne, dobrze zbalansowane, intensywne i trwałe w końcówce.

Fermentacja odbywa się przez 20 dni w stałej temperaturze 12 ° C w celu zachowania szlachetnego zapachu.

Potrawy: Lekkie przystawki zimne i ciepłe, dania z białych mięs i ryb, świeże sery.