



SELVABIANCO IGT 2019 0,75l

Fruchtig frischer Weißwein, vollmundig mit leicht mineralischem Abgang. Kühl serviert ist der Selvabianco ein perfekter Aperitif-Wein.

Passt wunderbar zu Meeresfisch, Krustentieren und hellem Fleisch. Kühl getrunken eignet er sich auch gut als Aperitif-Wein. Serviertemperatur: 8-10°C.

Fruchtig frischer Wein, vollmundig, mit leicht mineralischem Abgang.

Herkunft	Italien
Anbaugebiet	Maremma Toscana
Produktionsstandort	Magliano in Toscana
Kellerei	Cantina LaSelva
Kontrollstelle	IT-BIO-006
Qualität	100% bio, EWG 834/2007 Norm, Italienische Landwirtschaft, EU Bio-Logo
Rebsorten	Cuvée lokaler Trauben, u.a. Vermentino
Alkohol [vol. %]	13
Restzucker [g]	0,91
Säure [g/l]	4,52
pH-Wert	3,38
Vegan	✓
	Hinweise auf Allergene unter http://www.laselva-bio.eu/allergiematrix
Trinktemperatur	8°C - 10°C
Lagerfähigkeit	1 - 2 Jahre
Ausbau	Ausbau: 6 Monate imahltank und mindestens einen Monat in der Flasche vor in Verkaufbringung
Produktionsmenge (Flaschen)	15.000
Auszeichnungen	

EAN



8018759001034