



FELICI

Felici Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Appellasjon: Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Andrea Felici Classico er en blend av unge og gamle vinstokker (15 og 40 i gjennomsnitt). Innhøstning i slutten av september. Noen få dager fermentering med skallkontakt og 3 måneder modning på bunnfall. Hele prosessen i ståltanker. 2 måneder flaskelagring før salg. Jordsmonn av sand og leire. Drikkeklar og kan lagres opp til 6 år. Lys strågul. Fruktig duft av fersken, lime og noe pære. Frisk smak, med innslag av gul frukt, nektarin og eple. Frisk og syrlig ettersmak.

VINMONOPOLET: **263,-**

Horeca veil. eksl. mva: **231,28**



Fisk



Friskhet



Verdicchio 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Frisk, med innslag av gul frukt, nektariner og eple. Frisk syre.

Vinmonopol nr	9428701	Alkoholprosent	13%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	6290092	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Marche	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-