



DONNAFUGATA

Donnafugata Sul Vulcano Etna Bianco

Lys gul farge. Raffinert aromatisk duft med et mineralsk hint av kruttrøyk, frisk sitrus av mandarin og delikat hint av høy fra lengre lagring. Fermentering på ståltank mellom 14-16 dager, deretter 10 måneder modning på 2. og 3. gangs brukte fat og på ståltank, og til sist 12 måneder lagring på flaske før salg. Passer flott til sjømat, vegetar og sopp-retter.

VINMONOPOLET: **370,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **317,63**



Aperitiff/avec



Friskhet



Catarratto 5%,
Carricante 95%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan
også lagres



Skalldyr



Sødme



Frisk smak av sitrus, fiken
og eple, hint av flint og
urter. Lang frisk
ettersmak.

Vinmonopol nr	16775301	Alkoholprosent	12%	Varetype	Hvitvin
EPD nr	6439160	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Italia	Utvalg	-	Syreinnhold	6 g/l
Distrikt	Sicilia	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-