



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: **369,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **317,58**



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