

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.

Horeca veil. eksl. mva: **339,69**

Aperitiff/avec

Lyst kjøtt

Skalldyr

Friskhet

Fylde

Sødme

Catarratto 5%, Carricante 95%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

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	**-**