

Riesling



Denominazione di Origine Controllata
CL 75 FERMO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE

giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli

PROFUMO

delicato e piacevole, con sentori vegetali e floreali

SAPORE

secco e armonico, rotondo e di buona persistenza

GRADO ALCOLICO

12 % VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C

ABBINAMENTI

Vino ideale per piatti menù light; perfetto in estate, ben si accompagna ad antipasti con verdure grigliate, piatti freddi (carpacci, tartare, vitello tonnato), piatti di pesce, da provare anche con arrostiti di coniglio e pollame.

UVAGGIO

100% Riesling

bio

Prodotti ottenuti
da AGRICOLTURA
BIOLOGICA,
controllati
e certificati.



AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO QUACQUARINI
Oltrepò Pavese - Canneto Pavese PV
tel +39 0385 60152 - fax +39 0385 262056
email: info@quaquarinifrancesco.it
www.quaquarinifrancesco.it