

Capanne Bio - Campo di Maggio Offida Passerina DOCG



Notes de dégustation :

Robe : élégante jaune paille.

Nez : délicat de fleurs et fruits à chair jaune.

Bouche : fraîche, suave et délicate.

Accords mets-vin :

Excellent autour d'un apéritif gourmand, ou d'un joli plat de poisson à l'acquapazza.

Le saviez-vous ?

Passerina est une très ancienne variété de raisin blanc de la région centrale de l'Italie, connue sous des appellations différentes dans d'autres régions. Aujourd'hui, Passerina est largement cultivée dans la région des Marches.



Typologie : vin blanc bio



Producteur : Campo di Maggio



Zone de production : Spinetoli, dans les Marches.



Cépage : 100% passerina



Garde : 1 à 2 ans



Degré alcoolique : 13% Vol.



Température de service : 10-12°C

