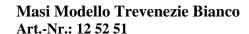


Wein-Expertise



HERKUNFTSLAND: Italien

ANBAUGEBIET: Venetien

JAHRGANG: 2018

KLASSIFIZIERUNG: IGT

REBSORTE: 85% Pinot Grigio, 15% andere autochthone

Rebsorten

WEINERZEUGUNG: Die Gärung der Trauben findet in

Edelstahlbehältern statt, um diese dann im

Holz zu vervollständigen.

BEURTEILUNG: Strohgelber, frischer und eleganter Weißwein mit

Aromen von Apfel und Birne.

MENÜEMPFEHLUNG: Zu Vorspeisen, Pasta oder hellem Fleisch

TRINKTEMPERATUR: 8-10°C

ANALYSE: Alkoholgehalt: 12 % vol.

Restzucker: 3,1 g/l Gesamtsäure: 5,15 g/l

Ein Generationenbetrieb, in dem sich Vater Sandro Boscaini gemeinsam mit Tochter Alessandra, Sohn Raffaele und seinen beiden Brüdern Bruno und Mario fachmännisch um den Ausbau internationaler Spitzenweine kümmern. Hier treffen Jahrhunderte alte Tradition auf modernste Filtrationsanlagen. Der Trevenezie passt gut zu Vorspeisen, Pasta oder hellem Fleisch.