

C A S A
PRIMIS
Bombino Bianco

VINO BIANCO - WHITE WINE - WEIßWEIN

PUGLIA I.G.T.



vino biologico

VITIGNO - GRAPE VARIETY - REBSORTEN:
BOMBINO BIANCO

AFFINAMENTO - AGEING - GÄRUNG:

- Due mesi in serbatoi di acciaio e successivi due mesi in bottiglia;
- Two months in stainless steel containers. Two months in bottle;
- 2 Monate im Bodensatz in Edelstahltank, 2 Monate in der Flasche;

COLORE - COLOUR - FARBE:

- Giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- Pale yellow with green nuances;
- Strohgelb mit grünlichen Farbreflexen;

GUSTO - TASTE - GESCHMACK:

- Pieno e fruttato con piacevole nota acidula;
- Full flavour, fruity, with a pleasant slightly sour hint;
- Fruchtig, sauer, voll;

PROFUMO - SMELL - BUKETT:

- Intenso, fresco, fruttato con note di mela verde;
- Intense, fresh, fruity with hints of green apple;
- Intensiv, frisch, erinnert an grüne Apfel;

ABBINAMENTI - FOOD PAIRING - LEBENSMITTEL PAARUNG:



APERITIVI
APERITIFS
APERITIFS



ANTIPASTI DI PESCE
SEAFOOD APPETIZERS
MEERESFRÜCHTE VORSPEISEN



PIATTI DI PESCE
FISH COURSES
FISCHGERICHTE



RISOTTI

