

C A S A P R I M I S



CENERATA

VINO BIANCO - WHITE WINE - WEIßWEIN

PUGLIA I.G.T.

vino biologico



VITIGNO - GRAPE VARIETY - REBSORTEN:
CHARDONNAY

AFFINAMENTO - AGEING - GÄRUNG:

- Sei mesi di batonnage in barriques, assemblato, poi, con la restante parte fermentata in acciaio, e affinato quattro mesi in bottiglia;
- Six months in the same casks and four months in bottles;
- Sechs Monate in denselben Fässern und vier Monate in der Flasche;

COLORE - COLOUR - FARBE:

- Giallo paglierino intenso;
- Intense pale yellow;
- Strohgelt;

GUSTO - TASTE - GESCHMACK:

- Fitto e viscoso, notevole equilibrio tra complessità aromatica e freschezza del frutto;
- High density and viscosity, well balanced;
- Frisch und fruchtig;

PROFUMO - SMELL - BUKETT:

- Complesso, fresco, con sentori di banana e albicocca matura;
- Fruity with hints of banana and ripe apricot;
- Frisch, erinnert an Aprikose und Banane;

ABBINAMENTI - FOOD PAIRING - LEBENSMITTEL PAARUNG:



ZUPPE DI PESCE
FISH SOUP
FISCHSUPPEN



PIATTI DI PESCE
FISH COURSES
FISCHGERICHTE



CARNI BIANCHE
WHITE MEATS
WEIßES FLEISCH



VERDURE
VEGETABLE
GEMÜSE

