

C A S A PRIMIS

Greco

VINO BIANCO - WHITE WINE - WEIßWEIN

PUGLIA I.G.T.



vino biologico

VITIGNO - GRAPE VARIETY - REBSORTEN:
GRECO

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:

- Ottima acidità, sensazioni di frutta matura e retrogusto caratteristico di mandorla amara;
- Excellent acidity, flavours of ripe fruit;
- Gute Säure, mit reifen Früchten und Bittermandeln;

PROFUMO - SMELL - BUKETT:

- Note di pera e mela, con sentori minerali;
- Pear, apple, mineral hints;
- Erinnert an Birne und Apfel, mineralisch;

ABBINAMENTI - FOOD PAIRING - LEBENSMITTEL PAARUNG:



CROSTACEI
SHELLFISH
KREBSTIERE



PIATTI DI PESCE
FISH COURSES
FISCHGERICHTE



VERDURE GRIGLIATE
GRILLED VEGETABLES
GEGRILLTES GEMÜSE

