

CASA PRIMIS

Vermentino

VINO BIANCO - WHITE WINE - WEIßWEIN
PUGLIA I.G.T.



VITIGNO - GRAPE VARIETY - REBSORTEN:
VERMENTINO

AFFINAMENTO - AGEING - GÄRUNG:

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

COLORE - COLOUR - FARBE:

- Giallo paglierino chiaro;
- Pale yellow;
- Hell strohgelb;

GUSTO - TASTE - GESCHMACK:

- Sapido e minerale, con tratti fruttati;
- Dry, fresh, bright and fruit-forward;
- Würzig, mineralisch, fruchtig;

PROFUMO - SMELL - BUKETT:

- Intenso con i caratteri tipici della varietà, fresco e fruttato;
- Pleasantly aromatic with hints of white flowers and exotic fruits;
- Intensiv, frisch und fruchtig;

ABBINAMENTI - FOOD PAIRING - LEBENSMITTEL PAARUNG:



CROSTACEI
SHELLFISH
KREBSTIERE



ANTIPASTI DI PESCE
SEAFOOD APPETIZERS
MEERESFRÜCHTE VORSPEISEN



PIATTI DI PESCE
FISH COURSES
FISCHGERICHTE

