



PASQUA BLACK LABEL SUPERFLUO BIANCO

Vīnogas tiek viegli presētas un īslaicīgi macerētas uz mizām 4–8 stundas 6–7 °C temperatūrā. Fermentācija notiek nerūsējošā tērauda tvertnēs kontrolētā 18 °C temperatūrā. Pēc tam vīns tiek sajaukts un īslaicīgi nogatavināts tērauda tvertnēs pirms pildīšanas pudelēs.

Tilpums

0.75 L

Bottle volume

0.75 L ▼

Quantity

[Pievienot grozam](#)



Garša un aromāts

Aromātā dominē tropiskie augļi, citrusaugļu un nogatavojušos persiku notis ar vieglu ziedu niansi. Garša ir harmoniska un sulīga, ar maigu skābumu, noapaļotu tekstūru un patīkamu augļainumu, kurā izceļas baltā persika un eksotisko augļu akcenti, veidojot tīru un līdzsvarotu pēcgaršu.

Pasniegšana

Ideāli piemērots kā aperitīvs, kā arī lieliski sader ar jūras veltēm, grilētām zivīm, viegliem dārzeņu ēdieniem un baltās gaļas ēdieniem.

Pasniegt 6°C temperatūrā.

PRODUKTA APRAKSTS

TIPS	Baltvīns
ALKOHOLA SATURS	12,0 %
KORĶIS	Korkis
VALSTS	Itālija
VĪNOGU ŠĶIRNES	Garganega 80%, Sauvignon Blanc 20%
IEPAKOJUMS	Stikla pudele
RAŽOTĀJS	Pasqua Vigneti E Cantine Spa
REĢIONS / KLASIFIKĀCIJA	Veneto
SALDUMS / PILNĪBA	Pussaus