

C A S A PRIMIS Chardonnay

VINO BIANCO - WHITE WINE - WEIßWEIN

PUGLIA I.G.T.

vino biologico



VITIGNO - GRAPE VARIETY - REBSORTEN:
CHARDONNAY

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 intenso;
- Shiny pale yellow;
- Strohgelb;

GUSTO - TASTE - GESCHMACK:

- Fresco, fruttato, di buona lunghezza e complessità;
- Fresh, rich and fruity, well balanced with a pleasant sour finish;
- Fruchtig und frisch;

PROFUMO - SMELL - BUKETT:

- Intenso, fresco e fruttato;
- Intense, fresh and fruity;
- Intensiv, frisch und fruchtig;

ABBINAMENTI - FOOD PAIRING - LEBENSMITTEL PAARUNG:



APERITIVI
APERITIFS
APERITIFS



ANTIPASTI DI PESCE
SEAFOOD APPETIZERS
MEERESFRÜCHTE VORSPEISEN



PIATTI DI PESCE
FISH COURSES
FISCHGERICHTE



CARNI BIANCHE
WHITE MEATS
WEIßES FLEISCH

