



Anbaugebiet	Marche / Marche
Produzent	Ciù Ciù, di Massimiliano e Walter Bartolomei, Offida
Traubensorte	Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon blanc
Farbe	Strohgelb mit leicht kupferroten Reflexen
Geschmacksrichtung	Reifes Obst, duftend, weich mit einem leicht bitteren Nachgeschmack.
Lagerfähigkeit ab Kauf	1 - 2 Jahre
Trinktemperatur	11 - 13° C
Merkmale	Dieser Wein ist das Ergebnis von besonderer Sorgfalt welches die Würze der verwendeten Rebsorten, Pinot mit Chardonnay und Sauvignon-Trauben, zeigen will. Dieser strohgelbe Wein gibt ein starkes Aroma nach reifem Obst ab. Er ist duftend, weich und hat einen leicht bitteren Nachgeschmack und weist eine leichte Kirschnote auf. Nach einer einjährigen Ausreifung im Fass ist er besonders geeignet zu Hauptspeisen.
Weintipp	Man kann diesen frischen und reinen Wein im November trinken, um Aperitifs oder Vorspeisen wie "Olive all'Ascolana" und Fischgerichte zu unterstreichen.



Tebaldo Marche Bianco IGT

Indicazione Geografica Tipica

Biologisch

Tebaldo