

Selva Capuzza Campo del Soglio Friulano DOC

Der Campo del Soglio gilt als Spitzenlage von Selva Capuzza. Auf Moränenböden, geprägt von Gletscherablagerungen, entstehen Weine von bemerkenswerter Tiefe. Der Friulano vereint mediterrane Fruchtfülle mit Eleganz.

Vinifikation

Schonende Pressung, Gärung im Edelstahl, Ausbau auf der Feinhefe.

Verkostungsnotizen

Aromen von gelben Früchten, Mandeln und weißen Blüten. Am Gaumen vollmundig, mit feiner Mineralität und einem zart bitteren, sortentypischen Abgang.

Speisenempfehlung

Ideal zu Risotto, gebratenem Fisch oder mittelkräftigem Käse.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Verschlusstyp	Korken
Passt zu	Antipasti, Risotto, mediterrane Küche, mittelreifer Käse
Region	Lombardei
Rebsorte	Friulano
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Weintrauben, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: **KALIUMSULFIT**, Stabilisatoren: Citronensäure, Gummi arabicum, Gase & Verpackungsgase: Stickstoff, **MILCHKASEIN**

Inverkehrbringer

Formentini SRL

Libero, Via dei Fabbri n. 8 25016 Ghedi (BS) Italien