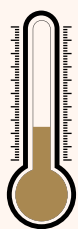


FENIX BLANC ALFRESCO

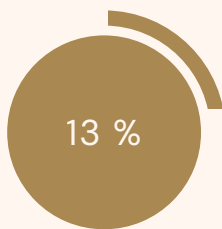


WINO BIAŁE WYTRAWNE
2024

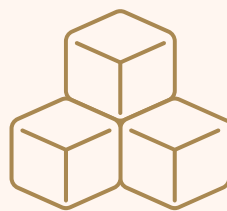
SZCZEP	Hibernal, Solaris, Muscaris
WINIFIKACJA	Fermentacja ok. 3 tygodnie w 12°C, następnie zlanie z nad osadu i kupażowanie.
DOJRZEWANIE	Dojrzewanie w zbiornikach ze stali nierdzewnej.
PODŁOŻE	Gliny zwałowe
AROMAT & SMAK	Świeże, soczyste białe wino idealne na chwilę pod gołym niebem. Nuty cytrusów, gruszki i ziół, lekkość, rześkość i mineralny finisz.
PROPOZYCJA PODANIA	Owoce morza, sushi, sałatki z cytrusowym dressingiem, kozi ser, lekkie dania wegetariańskie



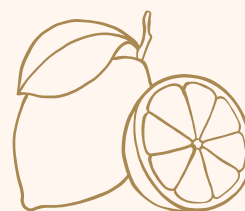
TEMPERATURA
SERWOWANIA
8-10°C



ZAWARTOŚĆ
ALKOHOLU
13%



CUKIER
RESZTKOWY
4,0 g/l



KWASOWOŚĆ
OGÓLNA
6,57 g/l

Odwiedź nas w Winnicy Pałac Mała Wieś!