

2023 Versi bianco terre siciliane IGT

Fondo Antico | Sizilien

Fondo Antico macht eine tolle Basis mit der VERSI - Linie.

Der Versi bianco ist ein junger, frischer und trockener Weißwein, der aus den drei alten, sizilianischen Rebsorten Grillo, Inzolia und Grecanico gekeltert wird. Er wird kühl vergoren und im Edelstahl ausgebaut. In der Nase öffnet sich der Wein mit Noten von reifen, weißen Früchten, die von der Rebsorte Inzolia stammen. Zusammen mit den frischeren und blumigeren Aromen des Grillo und der Würze des Grecanico entsteht ein angenehmes Aromenspiel. Auch am Gaumen gibt der Grillo Struktur und Säure, der Inzolia Süße und Weichheit und der Grecanico kehrt mit seiner typischen Würzigkeit zum Aroma zurück.



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	Pfirsich, Zitrone, Blüten
Geschmack	trinkig, frische Säure, unkompliziert

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl
Trinkreife	2024-2025
Trinktemperatur	6-8°C

Speiseempfehlung

vegetarische Crostini, Grissini mit Schinken, Oliven

