

Casa Marrone

Appassimento Bianco



Druerne til denne fine organic hvidvin høstes den anden uge i august, for at opnår perfekt modenhed. Vinklaserne skæres og druerne forbliver derpå i yderligere 7-10 dage, hvorved druerne mister ca. 15-20% smag og dermed øger koncentrationen og mængden af de aromatiske stadier. En spændende smagoplevelse med frugtrige elementer af solmoden pære, fersken, mandarin og krydrede noter af friske urter. Vinen er afbalanceret med en naturlig friskhed.