



minimum impact
maximum wine

Mr. Bio Our White Wine Bag in Tube

Italia / Friuli-Venezia Giulia / Friuli-Venezia Giulia

Fra Friuli Grave-området til kysten, har druene våre dobbel opprinnelse som gir dem en unik, frisk smak med en velbalansert syre. I Friuli Grav-området, gir rullesteinsterrenget av gammel alluvial opprinnelse, saftighet og eleganse til aromaene, mens havbrisen gir friskhet til disse drikkeklare vinene. Dette historiske dyrkingsområdet har omfavnet vinstokkene våre, noe som har resultert i et produkt av høy kvalitet.



Type	Hvitvin
Produsent	Mister Bio Wine
Druetyper	Pinot Grigio 60%, Chardonnay 35%, Traminer 5%
Vinifikasjon	Vår personlige tolkning av en typisk regional blanding. Vi gjærer mosten nedkjølt og uten skinnkontakt. Etter at druene er skånsomt presset og gjæret, får blandingen vår stå i ståltanker i minst 6 måneder for å bevare aromaen og gi vinen dens klare farge og behagelig smak.
Lagring	6 måneder i ståltanker, bâtonnage (omrøring) ved kontrollert temperatur.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 5 g/l Syre: 5,5 g/l
Holdbarhet	Bør ikke lagres
Karakteristikk	Strågul farge, delikate aromaer av ville urter, blomster og frukt som utvikler seg i ganen med middels intensitet og en behagelig friskhet.
Serveringstemperatur	9-11 °C
Passer til	En hverdagsvin som passer ethvert måltid, men som harmonerer perfekt med safran risotto.

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
3 L	14183706		kr. 474,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Small for every moment

Orbis Wines AS · Karenslyst Allè 10, 0278 Oslo · tlf: 22 12 35 00 · www.solera.no