

# FRASSINELLI

Vignaioli dal 1966

## FIORILE

RIESLING  
DELLA MARCA  
TREVIGIANA  
i.g.t.

Vino BIANCO



**I vitigni:** Riesling Italico


**Vendemmia:** metà settembre

**Vinificazione e affinamento:** in bianco (il mosto viene mantenuto a contatto con le bucce solo per la durata della pressatura).

**Caratteristiche:** Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha profumi finissimi che ricordano i fiori di prato a primavera. Il gusto è asciutto fruttato, fresco e vivace.

**Servizio:** va servito ad una temperatura di 10°C.

**Abbinamenti:** perfetto con i primi piatti a base di ortaggi ed i secondi piatti di pesce cucinati senza salse elaborate.

Codice articolo	Imballaggio	Caratteristiche
FIORI	Bottiglie da 0,75 L. in casse da 6 bottiglie cadauna, palettizzate in epal 95 casse da 6 bottiglie a epal (19 casse per piano)  peso: 8,2 kg a cassa	<b>Alcool:</b> 11.0% <b>Acidità totale:</b> 5,20 g/l <b>Zuccheri:</b> 3 g/l  <b>Temperatura di servizio:</b> 18°C  <b>Valori nutrizionali:</b> 1 g di alcool: 7 Kcal 1 l di vino secco a 10°: 600 Kcal 1 g di zuccheri: 4 Kcal