



M A U R I G I

## Coste all' Ombra



<p>Weißwein igt Sizilien</p> <p>100%</p> <p>Nur Stahlfass</p> <p>Alkoholgehalt</p> <p>Herkunft der Trauben</p> <p>Beschaffenheit des Bodens</p> <p>Ausrichtung</p> <p>Höhe über dem Meeresspiegel</p> <p>Jahr der Pflanzung</p> <p>Rebstöcke pro Hektar</p> <p>Erntezeit</p> <p>Gärung (Fermentation)</p> <p>Verfeinerung im Stahlfass</p> <p>Verfeinerung in der Flasche</p> <p>Kennzeichen der Degustation</p> <p>Gastronomische Begleiter</p>	<p>Produkt, das ausschließlich aus Trauben des Weinguts Budonetto gewonnen wird</p> <p>Sauvignon Blanc</p> <p>13</p> <p>Weinberg der Küsten im Schatten</p> <p>Mittlerer Mischboden bis zum Sandboden reichend</p> <p>Nord</p> <p>550/630</p> <p>1998</p> <p>4850</p> <p>erste Dekade im September</p> <p>im Stahlfass</p> <p>3 Monate</p> <p>7 Monate</p> <p>Aroma von grünem Apfel und Früchten, mit einer Spur von Blumen und Zitrusfrüchten, im Geschmack zeigt sich eine breite Fruchtkomposition, die aufgefrischt wird durch eine angemessene Säure und von einem passenden Alkoholgehalt unterstützt wird. Ein großartiges Aroma, angereichert durch einen Hauch von Früchten. Besonders hervorzuheben sind die Langlebigkeit und das Landestypische - zwei Eigenschaften, die der Wein ausdrückt.</p> <p>Fisch, Reissalat, rohes Gemüse, weißes Fleisch, Pasta mit leichten Fischsaucen, Fisch - oder Fleisch carpaccio, Krustentiere und Muscheln.</p>
--	--



M A U R I G I

MAURIGI TENUTA DI BUDONETTO:  
 AZIENDA AGRICOLA CONTRADA BUDONETTO  
 CASELLA POSTALE 103 - 94015 PIAZZA ARMERINA  
 TEL./FAX: 0935/85240 - 0935/680760  
 TEL. 320/7471917 - 320/7471918

MAURIGI DISTRIBUZIONE S.R.L.:  
 VIA PERSICETANA VECCHIA, 26 - 40132 BOLOGNA  
 TEL.: 051/405905 - FAX: 051/4144042  
 E-MAIL: INFO@MAURIGI.IT  
 WWW.MAURIGI.IT