

Tenuta di Tavignano Villa Torre Classico Superiore DOC

Die Hügel rund um Jesi nahe der Adria bringen seit jeher charaktervolle Weißweine aus der Rebsorte Verdicchio hervor. Die Superiore-Version von Tavignano zeigt sich duftig und klar, mit Aromen von Mandarine, grünem Apfel, etwas Fenchel und einer Spur Mandel. Am Gaumen ist der Wein trocken, mit mittlerem Körper und leicht salzigem Ausklang – typisch für die kalkhaltigen Böden der Region. Tavignano arbeitet naturnah und legt großen Wert auf den Ausdruck des Terroirs. Dieser Verdicchio passt hervorragend zu Meeresfrüchten, Pasta mit Muscheln oder Kräutergerichten der italienischen Sommerküche.

Vinifikation

Handlese, temperaturkontrollierte Vergärung im Edelstahl, Lagerung auf der Feinhefe.

Verkostungsnotizen

Grüner Apfel, weiße Mandeln, Kräuter und Zitrusnoten prägen das Bukett. Am Gaumen klar und salzig mit guter Länge und viel Energie.

Speisenbegleitung

Ein Genuss zu gegrilltem Fisch, Muscheln oder Spargelgerichten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	332 kJ
Brennwert kcal	80 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0.2 g
davon Zucker	0.2 g
Eiweiß	0.1 g
Salz	0 g

Allergene

Sulfite	Ja
---------	----

Sonstige Angaben

Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Verschlusstyp	Drehverschluss
Zertifizierung	BIO
Passt zu	gegrillter Fisch, Spargel, löschen Jakobsmuschel
Alkoholgehalt	13.00%
Region	Marken
Rebsorte	Verdicchio
Enthält Alkohol	Ja

Zutaten

Trauben, konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: **SULFITE**.

Inverkehrbringer

Tenuta di Tavignano
Località Tavignano 10 62011 Cingoli MC, Italien