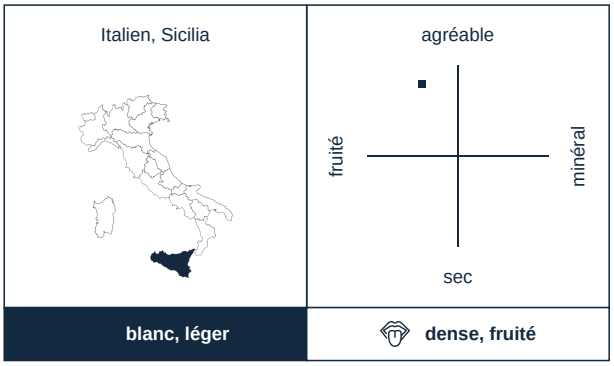
FERMATA 125 DOC FERMATA 125 DOC

BAGLIO DI PIANETTO | 2021



Maturité optimale: 1 - 5 Années

fleurs douces, orange, acacia

poisson de mer, cuisine maghrebine, fromages à pâte dure, pecorino

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger				**lourd**
doux				**acide**