



CASATA
DAVINI
VINI PREGIATI

Sasso Giallo Bianco 1141842



Wir bieten unsere eigene Weinlinie unter dem Familiennamen Casata Davini sowie eine Auswahl sorgfältig ausgewählter Produkte von Weingütern aus der Toskana und aus ganz Italien an. Wir legen großen Wert darauf, kleine Produzenten und ihre exklusiven Weine zu fördern, insbesondere jene, die dank besonderer Sorgfalt in jeder Phase der Herstellung das Terroir bestmöglich zum Ausdruck bringen.

Deshalb sind die bei uns erhältlichen Weine authentische Ausdrucksformen ihrer Herkunftsregion – Botschafter eines einzigartigen Stils, einer lebendigen Tradition und einer Leidenschaft, die Generationen überdauert. Sie stehen für höchste Qualität in jeder Kategorie und überzeugen stets durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Weinbereitung:

Sorgfältige Auswahl der Trauben, schonende Pressung und kontrollierte Gärung.

Speisenbegleitung:

Als Begleiter für die gesamte Mahlzeit geeignet und ideal zu Fischvorspeisen, rohem Fisch, Eierspeisen, herzhaften Kuchen sowie weißem Fleisch.

Farbe: Zartes Weiß.

Duft: Delikat und harmonisch.

Geschmack: Trocken und ausgewogen.

Serviertemperatur: 8-10°C

Alkoholgehalt: 12% vol.



CASATA
DAVINI
VINI PREGIATI

Sasso Giallo Rosso 1141842



Wir bieten unsere eigene Weinlinie unter dem Familiennamen Casata Davini sowie eine Auswahl sorgfältig ausgewählter Produkte von Weingütern aus der Toskana und aus ganz Italien an. Wir legen großen Wert darauf, kleine Produzenten und ihre exklusiven Weine zu fördern, insbesondere jene, die dank besonderer Sorgfalt in jeder Phase der Herstellung das Terroir bestmöglich zum Ausdruck bringen.

Deshalb sind die bei uns erhältlichen Weine authentische Ausdrucksformen ihrer Herkunftsregion – Botschafter eines einzigartigen Stils, einer lebendigen Tradition und einer Leidenschaft, die Generationen überdauert. Sie stehen für höchste Qualität in jeder Kategorie und überzeugen stets durch ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis.

Weinbereitung:

Maischestandzeit von 6–8 Tagen, Gärung bei einer kontrollierten Temperatur von 20–22 °C.

Speisenbegleitung:

Als Begleiter für die gesamte Mahlzeit geeignet und ideal zu Fischvorspeisen, Fisch-Carpaccio und Fisch-Tatar, Eierspeisen, herzhaften Kuchen sowie weißem Fleisch.

Farbe: Intensives Rubinrot.

Duft: Weinig und anhaltend.

Geschmack: Rund, würzig und ausgewogen.

Serviertemperatur: 16-18°C

Alkoholgehalt: 12% vol.