



Link a [Grimaldi Manfredi](#)



Vino Bianco 2015 - 6 x 75 cl

Prodotto dall'Az. Agr. Bioturistica Manfredi Grimaldi da uve biologiche varietà Nerello Mascalese. Ottenuto tramite processo di vinificazione in bianco presso lo stabilimento di Milo dell'azienda Vitivinicola Barone di Villagrande sulle pendici dell'Etna. Vendemmia 2015, imbottigliata nel 2017.

Confezionamento: confezione da 6 bottiglie da 75 cl.

Ingredienti: uva biologica varietà Nerello Mascalese e con riconoscimento della classificazione come IGT "Terre Siciliane"

Provenienza materie prime: uve di produzione propria (Manfredi Grimaldi).

Gradazione: 12°.

Additivi: il prodotto è esente da additivi di qualsiasi natura.

Allergeni: **SOLFITI.**

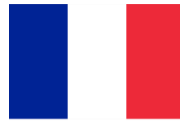
Requisiti Nutrizionali: vedi tabella riportata sull'etichetta.

Modalità di utilizzo: consumare freddo per aperitivo o durante i pasti.

Modalità di conservazione: in posizione orizzontale, al riparo dalla luce e ad una temperatura compresa tra i 6° e i 20°.



Lien vers [Grimaldi Manfredi](#)



Vin blanc 2015 - carton de 6 bouteilles de 75 cl

Produit par la ferme Bioturistica Manfredi Grimaldi à partir de raisins biologiques de la variété Nerello Mascalese. Obtenu par un processus de vinification en blanc au sein du chai de la société "Vitivinicola Barone di Villagrande" sur les versants de l'Etna, à Milo. Récolte 2015, mise en bouteille 2017.

Conditionnement : paquet de 6 bouteilles de 75 cl.

Ingrédients : raisin bio variété Nerello Mascalese, certification IGT "Terre Siciliane".

Origine des matières premières : raisins de production propre (Manfredi Grimaldi).

Gradation : 12.

Additifs : le produit est exempt d'additifs de toute nature.

Allergènes : **SULFITES**.

Valeurs nutritionnelles : voir tableau sur l'étiquette.

Mode de consommation : consommer froid pour l'apéritif ou pendant les repas.

Mode de conservation : en position horizontale, à l'abri de la lumière et à une température comprise entre 6 et 20.



Link zum Hof [Grimaldi Manfredi](#)



Weißwein Jahrgang 2015

Karton mit 6 Flaschen à 75 cl

Der Weißwein wird vom Hof Bioturistica Manfredi Grimaldi aus biologischen Nerello Mascalese-Trauben hergestellt. Weißwein-Kelterung in der Weinkellerei Barone di Villagrande in Milo, an den Hängen des Ätna. Ernte 2015, abgefüllt im Jahr 2017.

Verpackung: Karton mit 6 Flaschen à 75 cl

Zutaten: biologische Weintrauben der Sorte Nerello Mascalese

Herkunft der Rohstoffe: Weintrauben aus eigenem Anbau. (Manfredi Grimaldi).

Alkoholgehalt: 12°.

Zusatzstoffe: frei von Zusatzstoffen jeglicher Art.

Allergene: **SULFITE.**

Nährwertangaben: siehe Tabelle auf dem Produktetikett.

Verwendung: kalt als Aperitif oder zu den Mahlzeiten trinken.

Aufbewahrung: in horizontaler Lage, vor Licht geschützt und bei einer Temperatur zwischen 6° und 20°.