

Wino Vin Santo di Montepulciano DOC



POCHODZENIE PRODUKTU:

Toskania



Opis

Toskańskie słodkie Vin Santo produkowane z winogron, które tuż po zbiorach pozostawia się do powolnego suszenia na słomianych matkach. Moszcz odpoczywa przez minimum 7 lat. Intensywny bursztynowy kolor i niezwykle intensywny i złożony bukiet, z wyraźnymi nutami fig, moreli, śliwki i suszonych owoców. Zalicza się do kategorii win słodkich.

Sugestie:

Znakomite z deserami i typowo toskańskimi ciasteczkami 'cantucci'. Świetne również z włoskimi serami. Podawać w temperaturze 6-8 °C.

Dane techniczne

KRAJ, REGION: Włochy, Toskania

RODZAJ: VIN SANTO - słodkie, deserowe



SZCZEP:	Malvasia 70% Trebbiano 30%
ROCZNIK:	2013
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU:	13,0%
POJEMNOŚĆ:	375 ml
TEMPERATURA PODANIA:	6-8°C
SUGESTIE PODANIA:	Podawane z deserem i typowo tokańskimi ciasteczkami 'cantucci'. Świetne również z włoskimi serami.

Alergeny

Siarczyny