



Tre Filer

Cà dei Frati

Une séduction sucrée en parfait équilibre

Description:

Un vin doux et délicat du lac de Garde, doté de beaucoup de profondeur et de noblesse. Cette cuvée de Turbiana, Chardonnay et Sauvignon Blanc séduit au nez par ses arômes de miel et de fruits secs. En bouche, la douceur et l'acidité sont en parfaite harmonie - idéal avec des fromages fins ou des pâtisseries. Servi pas trop frais à 12-14 °C, il révèle un feu d'artifice avec une richesse de goût hypnotisante et une finale persistante.

Profil aromatique:

Doré resplendissant. De délicates notes toastées agrémentent le bouquet ouvert aux parfums de Golden Delicious, d'abricots secs et de zestes de citron. Le fruit et l'acidité se marient avec éclat dans la bouche aux saveurs de mangue et d'orange, puis de vanille et de nougat ; c'est un vin rond sans trop de lourdeur, dont la finale s'accompagne d'une légère note poivrée.

Accompagne idéalement:

Parfait pour accompagner les amaretti, les cantucci, un sabayon, un panettone, des crêpes, un flan au caramel ou une torta della nonna, il s'appréciera aussi avec du gorgonzola et des terrines.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Lombardie

Elevage: 12 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 50% Turbiana, 25% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay

N° article: 0820821

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Tre Filer

Cà dei Frati

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	50% Turbiana, 25% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins doux légers avec une teneur en alcool inférieure à 10%, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les vins plus riches s'expriment idéalement entre 8 et 14 °C.