



Vin Santo

Chianti Classico DOC, Tenuta di Nozzole, Ambrogio & Giovanni Folonari

Description:

Profile aromatique:

Accompagne idéalement:

Un verre de Sauternes est à lui seul un plaisir hors pair. Le Moscato d'Asti est parfait à l'apéritif avec du parmesan. Le Riesling allemand plus léger met en valeur asperges, poissons et fromages. Les vins doux et fruités s'harmonisent avec les desserts.

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:	Chianti
Producteur:	Tenuta di Nozzole
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.5%
Cépage(s):	Malvasia, Trebbiano
N° article:	1458921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Vin Santo

Chianti Classico DOC
Tenuta di Nozzole

Herkunft:	Italie
Cépage(s):	Malvasia, Trebbiano
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.5%
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.