

Vermouth bianco

Bottega

Accompagne idéale:

Le Port 'accorde parfaitement bien avec les tapas : olives, tortilla, jambon sec, fromage manchego. Le Pedro Ximenez très doux est un enchantement avec la glace vanille Mövenpick. Le Porto se marie harmonieusement avec le fromage persillé.

Conseils de service:

Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

Pays d'origine:

Italie

Producteur:

Bottega

Notation(s):

Vol. alcool:

16.0 %

Apogée:

Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.

Référence:

09066--



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Vermouth bianco

Bottega

Origine: Italie

Notation(s):

Apogée: Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.

Vol. alcool: 16.0 %

Service: Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.