



2014 Teos

Petit Manseng Passito Toscana IGT, Poggio al Tesoro

Note de dégustation:

Belle couleur ambrée et brillante. Une touche de cannelle et de clou de girofle agrémentent le nez complexe aux senteurs de raisins et d'abricots secs, ainsi que de gelée de coing. L'attaque souple fait place à une bouche dense et onctueuse aux arômes opulents de fruits secs, de mangue et de miel de fleurs, ainsi que des nuances de caramel et de nougat, sur une fraîcheur toute en retenue ; noix dans la finale persistante.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Producteur:	Poggio al Tesoro-Allegrini
Notation(s):	Score 17.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Petit Manseng
Référence:	0949314

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Teos

Petit Manseng Passito Toscana IGT
Poggio al Tesoro

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Petit Manseng
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.