



2013 Tre Filer

Cà dei Frati

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Italie
Région:	Lombardie
Sous-région:	Divers Lombardie
Producteur:	Cà dei Frati
Notation(s):	
Vol. alcool:	13.0 %
Référence:	0820813

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Tre Filer

Cà dei Frati

Origine: Italie

Notation(s):

Vol. alcool: 13.0 %

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