



Marsala Fine IP DOC

Miranda

Accompagne idéale:

Alors que les sherrys secs comme le Fino, le Manzanilla ou l'Amontillado se marient parfaitement avec des tapas comme les olives, le jambon ou le fromage Manchego, les sherrys doux issus de raisins Pedro Ximenez sont divins avec la glace à la vanille, la crème brûlée ou le caramel. Qu'ils soient Tawny, LBV ou Vintage, les portos s'harmonisent particulièrement bien avec les desserts au chocolat ou avec les fromages bleus comme le Stilton et le Roquefort.

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

Région:

Sicile

Producteur:

Marsala Miranda/BCA 1875 Srl

Notation(s):

Score 17/20

Vol. alcool:

17.0 %

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.

Cépage(s):

Référence:

08895--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Marsala Fine IP DOC

Miranda

Origine: Italie
Notation(s): Score 17/20
Cépage(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: 17.0 %

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.