



## El Coco Blanco

Entalkoholisiert / désalcoolisé, Finca 3 Palos

Il gusto generoso del Moscatel di Goru

### **Beschreibung:**

Questo vino è ottenuto da uve Moscatel-de-Alejandria aromatiche al 100% e viene poi dealcolizzato mediante distillazione sottovuoto. In questo modo vengono preservati gli intensi aromi e sapori dell'uva, con una totale assenza di alcol.

### **Degustationsnotiz:**

Giallo tenue con riflessi verdi. Al naso, agrumi maturi, frutta a nocciolo gialla e una deliziosa nota floreale. Seguono note di frutta tropicale e petali di rosa essiccati. Palato armonico con piacevole freschezza.

### **Ideale con:**

Aperitivi, antipasti, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto, pasticceria, ecc.

### **Servierempfehlung:**

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

**Paese di origine:** Spagna

**Produttore:** Finca 3 Palos

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 100% Moscatel

**Artikelnummer:** 1377124

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **El Coco Blanco**

Entalkoholisiert / désalcoolisé  
Finca 3 Palos

<b>Herkunft:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Moscatel
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.