



## Tre Filer

Cà dei Frati

Dolce seduzione in perfetto equilibrio

**Descrizione:**

Un delicato vino dolce del Lago di Garda, caratterizzato da grande profondità e nobiltà. La cuvée di Turbiana, Chardonnay e Sauvignon Blanc ha un seducente aroma di miele e frutta secca. Al palato, dolcezza e acidità sono in perfetta armonia: ideale con formaggi pregiati o pasticceria. Servito non troppo fresco a 12-14 °C, rivela fuochi d'artificio con un'ipnotica pienezza di gusto e un finale di lunga durata.

**Profilo aromatico:**

Splendido colore dorato. Delicate note tostate arricchiscono il bouquet aperto con profumi di Golden Delicious, albicocche secche e scorza di limone. Al palato, frutta e acidità si combinano brillantemente con sapori di mango e arancia, seguiti da vaniglia e torrone; si tratta di un vino rotondo senza troppa pesantezza, con una leggera nota pepata sul finale.

**Ideale con:**

Perfetto con amaretti, cantucci, sabayon, panettone, crêpes, flan al caramello o torta della nonna, è ottimo anche con gorgonzola e terrine.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10%, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Divers Lombardia

**Allevamento:** 12 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Varietà d'uva:** 50% Turbiana, 25% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay

**Numero articolo:** 0820821

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Tre Filer

Cà dei Frati

<b>Herkunft:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 17.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Turbiana, 25% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	12 Mesi in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.