



Maury 1975 AOC

Vin doux naturel, Thunevin-Calvet

La dolce seduzione dal cuore del Roussillon

Descrizione:

Questo vin doux naturel rosso del Domaine Calvet-Thunevin proviene da Maury, una delle denominazioni di vini dolci più tradizionali della Francia. La regione si trova nel nord caldo e ventoso del Roussillon, dove i terreni di ardesia nera immagazzinano il calore del giorno e lo rilasciano lentamente di notte: un terroir che da secoli produce vini Grenache concentrati, profondi e scuri. Utilizzando il mutage tradizionale, la fermentazione viene interrotta precocemente in modo da preservare gli zuccheri naturali dell'uva. Questo processo conferisce al vino corpo, profondità e una dolcezza caratteristica, che diventa più concentrata durante il lungo periodo di invecchiamento e produce un complesso gioco di sapori.

Profilo aromatico:

Abbinamenti:

Mentre gli sherry secchi come Fino, Manzanilla o Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, prosciutto o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti con uve Pedro Ximenez sono divini con il gelato alla vaniglia, la crème brûlée o il caramello. I porti Tawny, LBV o Vintage si abbinano particolarmente bene ai dessert al cioccolato o ai formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

Temperatura:

Stili diversi richiedono temperature diverse: Fino/Manzanilla: da 6 a 8°C, Amontillado: da 12 a 14°C, Pedro Ximénez: da 12 a 14°C. I Porto giovani si servono tra 14 e 16 °C, mentre i Porto maturi si apprezzano al meglio tra 16 e 18 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Thunevin-Calvet

Produzione: in grandi botti di legno

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 16.5%

Uva: 100% Grenache Noir

Numero articolo: 1410875

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Maury 1975 AOC

Vin doux naturel
Thunevin-Calvet

Paese di origine: Francia
Uva: 100% Grenache Noir
Viticoltura: Tradizionale
Produzione: in grandi botti di legno
Gradazione alcolica: 16.5%
Temperatura: Stili diversi richiedono temperature diverse:
Fino/Manzanilla: da 6 a 8°C, Amontillado: da 12 a 14°C, Pedro Ximénez: da 12 a 14°C. I Porto giovani si servono tra 14 e 16 °C, mentre i Porto maturi si apprezzano al meglio tra 16 e 18 °C.