



Vin Santo

Chianti Classico DOC, Tenuta di Nozzole, Ambrogio & Giovanni Folonari

Descrizione:

Profilo aromatico:

Ideale con:

Un bicchiere di Sauternes è un piacere in sé. Il Moscato d'Asti è perfetto come aperitivo con il parmigiano. Il Riesling tedesco, più leggero, esalta gli asparagi, il pesce e il formaggio. I vini dolci e fruttati si abbinano bene ai dessert.

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:	Chianti
Produttore:	Tenuta di Nozzole
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	15.5%
Varietà d'uva:	Malvasia, Trebbiano
Numero articolo:	1458921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Vin Santo

Chianti Classico DOC
Tenuta di Nozzole

Herkunft:	Italia
Varietà d'uva:	Malvasia, Trebbiano
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	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.