

Marsala Fine IP DOC

Miranda

L'oro liquido della Sicilia

Descrizione:

Questo vino è un omaggio alla Sicilia, una regione vinicola ricca di tradizione, e un compagno versatile per dessert o cucina raffinata. Un Marsala classico con un perfetto equilibrio tra generosa dolcezza e maturità speziata.

Profilo aromatico:

Ideale con:

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: Italia

Vol. alcolici: 17.0%

Numero articolo: 08895--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Marsala Fine IP DOC

Miranda

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 17/20
Vol. alcolici:	17.0%
Servier:	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.