

# Valfado

Vin muté, VdP Suisse, Cave Biber

## Beschreibung:

### Degustationsnotiz:

Vino liquoroso ottenuto con il metodo del porto Abafado. Solo le migliori uve Syrah della regione di Salquenen vengono utilizzate per sopportare i rigori di un invecchiamento di almeno 6 anni in botti di rovere aperte. Il vino, assemblato a 20% vol., si ossida in botte, sviluppando una struttura vellutata e un colore rubino-marrone.

### 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.

### Servierempfehlung:

Sherry tra 8 e 10 gradi.

Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

**Paese di origine:** Svizzera

**Produttore:** VdP Suisse

**Vol. alcolici:** 19.0%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** Syrah

**Artikelnummer:** 1323312



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### **Valfado**

Vin muté  
VdP Suisse

<b>Herkunft:</b>	Svizzera
<b>Varietà d'uva:</b>	Syrah
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2032
<b>Vol. alcolici:</b>	19.0%
<b>Servier:</b>	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.