



Askos

Susumaniello Salento IGT, Masseria Li Veli

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Il Susumaniello è una specialità regionale con tipiche note di liquirizia e rabarbaro. È un vino elegante, fresco e fruttato, con un corpo medio e tannini fini sul finale.

Ideale con:

Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).

Servierempfehlung:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese di origine: Italia

Produzent: Masseria Li Veli

Artikelnummer: 1355422

Bild folgt

Photo à venir

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Askos

Susumaniello Salento IGT
Masseria Li Veli

Herkunft:	Italia
Servier:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.