



2011 Tre Filer

Cà dei Frati

Nota di degustazione:

Glänzendes Goldgelb. Golden Delicious, gedörrte Aprikosen und Zitronenzeste in der aromatischen, mit zarten Röstaromen ergänzten Nasenaromatik. Ein vibrierendes Frucht-Säure-Spiel offenbart sich am Gaumen, nun auch Mango und Orange, dazu ein Hauch Vanille und etwas Nougat; voll, aber niemals schwer wirkend; eine leicht pfeffrige Note im Abgang.

Abbinamenti:

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci. Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Lombardia
Sottoregione:	Divers Lombardie
Produttore:	Cà dei Frati
Valutazioni:	Score 17.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	50% Turbiana, 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc
Numero di articolo:	0820811

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tre Filer

Cà dei Frati

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	50% Turbiana, 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren