



2009 Porto Vintage

Fonseca

Nota di degustazione:

;;

Abbinamenti:

Mentre gli sherry secchi come il Fino, il Manzanilla o l'Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, jamon o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti da uve Pedro Ximenez hanno un sapore paradisiaco con il gelato alla vaniglia, la crème brûlée o il crème caramel. Che si tratti di Tawny, LBV o Vintage, i vini di Porto si armonizzano particolarmente bene con i dessert al cioccolato o con i formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

Consigli per il consumo:

Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

Paese d'origine: Portogallo

Regione: Porto

Produttore:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 20.5 %

Maturità: fino a 2050

Varietà d'uva: Touriga Nacional, Touriga Franca

Numero di articolo: 1364809

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Vintage

Fonseca

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Touriga Nacional, Touriga Franca
Maturità:	fino a 2050
Gradazione alcolica:	20.5 %
Servizio:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.