

2012 Valfado

Vin muté, VdP Suisse, Cave Biber

Nota di degustazione:

Vino liquoroso prodotto secondo il metodo del vino porto Abafado. Solo le migliori uve Syrah della regione di Salgesch vengono utilizzate per sopportare i rigori di un invecchiamento di almeno 6 anni in botti di rovere a cielo aperto. Il vino, fortificato a 20% vol., si ossida in botte e sviluppa una struttura vellutata e un colore rosso rubino-marrone.

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 cremè brûlée o il cremè 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: Svizzera

Produttore:

Valutazioni:

Gradazione alcolica: 19.0 %

Maturità: fino a 2032

Varietà d'uva: Syrah

Numero di articolo: 1323312



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Valfado

Vin muté
VdP Suisse
Cave Biber

Origine: Svizzera

Valutazioni:

Varietà d'uva: Syrah

Maturità: fino a 2032

Gradazione

alcolica:

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