

## 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.