



Porto Fine White

Quinta do Noval

Nota di degustazione:

Un porto intenso e secco a base di uva bianca, con note di frutta. Deliziose note fruttate, freschezza, raffinate note speziate e aromi di nocciola. Un classico nei bar di tutto il mondo: 5cl di Fine White, 15cl di acqua tonica- una fetta di lime o di limone giallo e menta fresca- Delizioso!

Abbinamenti:

Si abbina meravigliosamente a Stilton, torta al cioccolato, pan di zenzero, meloni e cioccolato. Si apprezza anche come drink dopo cena con un buon sigaro.

Consigli per il consumo:

tra i 14 e i 16 gradi

Paese d'origine:	PT
Regione:	Porto
Produttore:	Quinta do Noval
Valutazioni:	Score 17/20
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	19.5 %
Maturità:	Al culmine
Varietà d'uva:	Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega
Numero di articolo:	03396--

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Porto Fine White

Quinta do Noval

Origine:	PT
Valutazioni:	Score 17/20
Varietà d'uva:	Malvasia, Gouveio, Rabigato, Codega
Maturità:	Al culmine
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Fulmine
Gradazione alcolica:	19.5 %
Servizio:	tra i 14 e i 16 gradi