1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Fattoria La Vialla - Passito

Fattoria La Vialla Di Gianni, Antonio E Bandino Lo Franco

Italie · Sicilia

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2013
APPELLATION	Terre Siciliane
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Doux
CÉPAGE(S)	Muscadelle
CONSERVATION	A boire dès à présent
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Magnifique robe jaune vieil or, scintillante. Ce nectar nous envahit les narines d'arômes de poire, de pâte de coing, de miel et de fleur d'oranger. Quelle complexité ! Belle opulence en bouche avec une douceur intelligente qui laisse de la place à la fraicheur. Belles notes exotiques, mangue. Longue finale pâtissière. Servir vers 10° sur une tatin de mangue et menthe.

Dégusté le 13/11/2015

ACCORDS METS

Tatin de mangue

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

Fattoria La Vialla Di Gianni, Antonio E Bandino Lo Franco
VIA DI MELICIANO, 26 - AREZZO
52100 AREZZO
Tel : 0033575421286