

1001 ★★★★★ DÉGUSTATIONS



Fattoria La Violla - Passito



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2013
Catégorie: 1
Couleur: Blanc
Appellation: Terre Siciliane
Cépage(s): Muscadelle
Région: Sicilia
Pays: Italie
Prix:

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 fraîcheur. Belles notes exotiques, mangue. Longue finale pâtissière. Servir vers 10° sur une tatin de mangue et menthe.

ACCORDS METS

Tatin de mangue

LIEUX DE VENTE

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