



Passito Moscato La Gelsomina Etna IGT

La Gelsomina

Type	Vin doux
Origine	Italien, Sicilia
Producteur	La Gelsomina Presa
Classification	DOC
Expansion	8 mois en barriques, 2 mois en bouteille
Contenu	50 cl
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	9 - 11°C
Teneur en alcool	12.5 %
Cépages	Moscato 100 %
Numéro d'article	19488798

Commentaires

Un joyau que seules quelques caves de Muntagna possèdent : le Moscato dell'Etna passito, dont les raisins poussent dans les vignes qui bordent le lac de La Gelsomina et sont embrassés par le soleil du matin.

Recommandation culinaire

Fromage, foie gras et pâtisseries typiques siciliennes

Notes de dégustation

Couleur : Robe jaune doré douce. Nez : Une pointe de fruits surmûris avec un bouquet de fruits à feuilles blanches et de fleurs d'oranger. Bouche : Fraîche et délicate, agréable en bouche avec des notes typiques du raisin Muscat.