



Vin Santo Sant'Antimo 2011

CHF 33.00 | 10 cl = CHF 8.80

Robe ambre aux reflets dorés. Au nez, on décèle des arômes intenses d'amande grillée, de propolis et d'abricot sec. La belle complexité aromatique en bouche est dominée par le miel et divers fruits secs, voire confits, et aboutit à une finale très persistante.

Accompagne: vin de dessert ou vin de méditation. Va très bien avec du fromage à pâte persillée et des biscuits secs (cantucci par exemple).

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Altesino |
| Type d'article | Vin doux |
| Pays | Italie |
| Région | Toscane |
| Appellation | DOC |
| Millésime | 2011 |
| Format | 38 cl |
| Alcool | 16.5 % |
| Température de consommation | 6° - 8° |
| Cépages | Trebbiano, Malvasia |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 306871 |
| Accord mets et vins | Fromages corsés, Fromage persillé, Fromage, Desserts |



Vinification

Les raisins sont séchés. Le vin est affiné en petits fûts de chêne.

