

Mantopass - Vendemmia tardiva IGT AltoMincio passito da uve stramature

Questo eccellente vino è ottenuto da varie uve accuratamente selezionate e lasciate appassire naturalmente per 60 giorni. Il vino ottenuto viene prima affinato in barrique e successivamente in bottiglia. Grandioso vino dal colore giallo dorato, odore armonico, fine, delicato, sapore dolce amarognolo caratteristico di muffa nobile. Da abbinare con tortelli di zucca, dolci secchi, da fine pasto o da conversazione.

Grado alcolico: 14,50%
Temperatura di servizio: 12°C

This excellent wine is made from various grapes which are carefully selected and left to wither on the vine for 60 days. This wine is refined first in wooden barrels and then bottled. A grand wine of a golden yellow colour with a harmonic bouquet. Refined delicate aged sweet taste characteristic of nobility.

To be served with pumpkin tortelli, dry cakes, at the end of a meal or during conversation.

Alcohol content: 14,50 %
Serve at a temperature of: 12°C

Dieser exzellente Wein wird aus erlesenen Trauben gewonnen; sie bleiben 60 Tage zum Trocknen an den Stöcken; anschliessend Ausbau in Barrique und Flöaschenabfüllung.

Grandioser goldgelber Wein; harmonisch feiner Duft; halbtrocken, nach Edelfäule schmeckend. Zu empfehlen zu Kürbistortelli, trockenem Süßgebäck, nach der Mahlzeit oder zur Konversation.

Alkoholgehalt: 14,50%
Serviertemperatur: 12°C

