

VINO BIANCO VENDEMMIA TARDIVA "MELLIS"

Vino bianco dal colore giallo intenso tendente al dorato. Etereo al naso, con sentori di miele, liquirizia e fiori d'acacia, dolce ed avvolgente in bocca con sensazioni fruttate e retrogusto di pesca e nocciola tostata. In accompagnamento ai dolci al cioccolato, torte di nocciola; ottimo anche con i formaggi a pasta dura e "Bleu".



CODICE 310501 (0,75l)

DENOMINAZIONE Vino bianco vendemmia tardiva "Mellis"

PRODUTTORE Azienda Agricola LA GANGHIJA

ZONA DI PRODUZIONE Treiso (CN)

NOTE Può essere servito anche come vino da meditazione o da fine pasto



Moscato



13%



Giallo intenso tendente al dorato



Etereo, con sentori di miele, liquirizia e fiori d'acacia



Dolce ed avvolgente con sensazioni fruttate, retrogusto di pesca e nocciole tostate



14-16°C



Dolci al cioccolato, torte di nocciola; ottimo anche con formaggi a pasta dura e "Bleu"

