

VINO ALLA MANDORLA

VITIGNO:

Blend di vini autoctoni a bacca bianca.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

16%

RESIDUO ZUCCHERINO (%Vol):

25%

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale delle uve, pressatura tradizionale, fermentazione a temperatura controllata. Aggiunta al vino ottenuto di zucchero, alcool e aroma di mandorla.

AFFINAMENTO:

Affinamento in acciaio per circa tre mesi.

FORMATI:

Bottiglia da cl 100.

DURATA:

Se tenuto lontano da fonti di luce e di calore, può essere conservato per diversi anni.

MODO DI CONSERVAZIONE:

Una volta aperta la bottiglia, se richiusa con il suo tappo a vite e conservata in un posto asciutto, lontano da fonti di luce e di calore, si conserva bene per diversi mesi.

ABBINAMENTI:

Vino da dessert dolce e ammaliante, ideale da abbinare a dolci secchi o a base di mandorla e frutta secca. Ottimo ingrediente in cucina per conferire aroma a frutta fresca e dolci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA:

5-8 °C.

DESCRIZIONE:

Il vino aromatizzato alla mandorla è un bicchiere dolce e sfizioso, servito freddo è una esplosione di aromi della mandorla e dell'uva da cui nasce. In Cantina Martinez completato il processo di vinificazione il vino viene dolcificato, fortificato e aromatizzato quindi affinato prima dell'imbottigliamento in cisterne di acciaio.

