CANTINE PELLEGRINO 1880

Italie
Sicile
Province de Trapani

Produit	***Horatio Marsala S.O.M.***
Producteur	*Cantine Pellegrino*
Désignation réglementée	*DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée* *DOP - Dénomination d'Origine Protégée*
Cépage	*Grillo, Catarratto & Inzolia*
Vinification	*Vinication à 20°-22°C. La fermentation est arrêtée avec l'ajout d'alcool neutre. Le moût cuit est ajouté. Élevage en fûts de chêne pour 36 mois*

Notes de dégustation

- *Robe ambrée et intense.*
- *Nez offre des notes d'amande accompagnées de notes de caroube et des fruits secs, ainsi que de légères notes de poivre blanc.*
- *En bouche, il est sec, intense et persistant, il a du corps et une agréable finition savoureuse*

Accords

Vin de fin de repas idéal à déguster à température de 13°C accompagnés de pâtisseries sèches et de desserts. Surprenant lors d'un apéritif avec des aliments frits, tels que arancinette sicilienne (petites boulettes de riz) avec un ragoût de viande.

Code *145 32 243*

Format *750 ml*

Mixologie

Définitivement sec et oxydé, Horatio avec ses notes douces-amères et sèche qui le caractérise, il peut parfaitement se marier avec des liqueurs et des sodas sucrés.

Teneur en sucre *55 g/L* **Taux d'alcool** *17%* **Statut** *IP-sur commande*

7040, rue St-Dominique, Montréal, Québec, Canada H2S 3B7
514.722.4363 info@italvine.com www.italvine.com

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX