CANTINE PELLEGRINO 1880

Italie
Sicile
Province de Trapani

Produit	***Passito di Pantelleria***
Producteur	*Cantine Pellegrino*
Désignation réglementée	*DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée* *DOP - Dénomination d'Origine Protégée*
Cépage	*100% Zibibbo (Muscat d'Alexandrie)*
Vinification	*En cuves inox.*

Notes de dégustation

- *Robe couleur doré foncé*
- *Nez exubérant qui exhale des parfums dominants de marmelade et d'abricot séché, aux quels s'ajoutent de subtiles effluves d'épices.*
- *En bouche, il est onctueux, dégage des saveurs de zeste*

Accords

Il accompagne à merveille les tartes aux fruits blancs, les fromages durs et le foie gras.

Code	*74 22 54*
Format	*750 ml*
Prix	*24,35$*

Teneur en sucre *180 g/L* **Taux d'alcool** *15%* **Statut** *SL*

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

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX