

Fanotti

viticoltori dal 1860



Passito

I.G.T.

Type de vin:

Vin blanc

Dosage:

0,75 l

La description:

Vin de grande tradition familiale, au caractère décidé, intense, plein au palais. Obtenu de raisins Garganega et Castelli Romani mis à sécher pendant trois à cinq mois en chambre de séchage.

Couleur:

jaune ambre

Arôme:

intense, complexe, floral, fruits mûres à pulpe jaune, confiture de fruits, épices.

GOÛT:

doux, chaud, enveloppant. Il comble tous les sens de l'odorat.

COMBINAISON:

utilisé selon notre tradition dans les rafraîchissements, il accompagne les desserts crémeux, les fromages savoureux, les « mostarde » (fruits confits au vinaigre aromatisé, spécialité de Crémone) sans oublier le « pandoro » et le « panettone » de Vérone (gâteaux typiques mangés à Noël)