

CREMA MANDORLA

VITIGNO:

Blend di Grillo - Catarratto - Inzolia D.O.C.

GRADO ALCOLICO (%Vol):

16%

RESIDUO ZUCCHERINO (%Vol):

27%

VINIFICAZIONE:

Aggiunta al Marsala Fine D.O.C., invecchiato oltre sei mesi, di zucchero, alcool, aroma di mandorla.

AFFINAMENTO:

Affinamento in acciaio per circa tre mesi.

FORMATI:

Bottiglia da cl 75.

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.

DESCRIZIONE:

Quando il liquoroso supera la dimensione del vino e diventa dessert nascono le creme da gustare fredde al bicchiere oppure come ingrediente per dolci. La Crema Mandorla in particolare può essere usata per insaporire la tagliata di frutta fresca. Le creme nascono da una base di Marsala Fine a cui viene aggiunto l'aroma specifico.

VALORI NUTRIZIONALI:

E=825KJ/196Kcal x 100 m

INGREDIENTI:

Vino Marsala Fine DOC (ingredienti: mosto di uve, alcool, antiossidante ANIDRIDE SOLFOROSA), zucchero, alcool, aroma alla MANDORLA, antiossidante ANIDRIDE SOLFOROSA, colorante caramello.

