

Vino liquoroso Il Santo - Marabissi

Notes de dégustation :



Robe : jolie couleur ambrée.

Nez : notes intenses de miel, de raisins secs et d'abricots secs.

Bouche : sucrée et fruitée avec une finale persistante.

Accords mets-vin :

Traditionnellement, il est servi en fin de repas accompagné de cantuccini, qui sont d'ailleurs trempés dans le vin.

Le saviez-vous ?

Depuis au moins sept siècles, on déguste des *cantuccini* trempés dans le *Vino Santo* en Toscane. Autrefois un dessert de fortune, devenu aujourd'hui un grand classique partout en Italie.



Typologie : Vin blanc liquoreux



Producteur : Marabissi



Zone de production : Toscane



Cépage : 70% trebbiano 70%, malvasia 30%.



Garde : 5 ans et plus.



Degré alcoolique : 16% Vol.



Température de service : 12-14° C

