

Moscato di Pantelleria, DOP

Varenr.: DV2

Pris: Kr. 320,00

Short Description

Her får du en helt enestående dessertvin fra det allersydligste Italien. Vinen er dyrket på familien Ferrandes århundreder år gamle slægtsgård på den lille ø Pantelleria, som stort set kun består af en uddød vulkan tæt på Afrikas kyst. Vinstokkene er sat i 1005 vulkans jord i 1935 og 1965 op ad vulkanens sider. den varme vind fra Afrika, den vulkanske jord og den salte vind fra Middelhavet kombineret med stokkenes høje alder, giver en helt unik dessertvin med en meget intens og kompleks smag. Drue: Zibibbo (Moscato di Pantelleria) 100%. Let tør. 14,5%

Beskrivelse

Her får du en helt enestående dessertvin fra det allersydligste Italien. Vinen er dyrket på familien Ferrandes århundreder år gamle slægtsgård på den lille ø Pantelleria, som stort set kun består af en uddød vulkansk kegle tæt på Afrikas kyst. Vinstokkene er sat i 100% vulkansk jord op ad vulkanens sider i 1935 og 1965. Den varme luft fra Afrika, den vulkanske jord og den salte vind fra middelhavet kombineret med vinstokkenes høje alder, giver en helt unik dessertvin med en meget intens og kompleks smag. Drue: Zibibbo (Moscatel di Pantelleria) 100%. Let tør. 14,5%