

Bartali
Casa fondata nel 1927



Antico Blasone Vino da Dessert

SCHEDA TECNICA

- LINEA: Classica.
- DENOMINAZIONE: Vino da Dessert.
- VITIGNI: Malvasia 100%
- TECNICHE PRODUTTIVE: Dopo la vendemmia viene fatta una miscela liquorosa composta da mosto, mosto concentrato, distillato di vino, acquavite di vino e alcol di vino per poi procedere alla fermentazione.
- COLORE: Giallo oro antico con riflessi ambrati.
- PROFUMO: Di frutta secca e note finali di miele.
- GUSTO: Dolce e avvolgente con grande corposità e armonia.
- ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Estremamente gradevole con ogni tipo di dessert compreso i tipici biscotti cantuccini toscani, e con frutta fresca.
- SERVIZIO: Va servito a temperatura ambiente.

Casa Vinicola Bartali s.r.l.