



Vin Santo Sant'Antimo 2012

Robe ambre aux reflets dorés. Au nez, on décèle des arômes intenses d'amande grillée, de propolis et d'abricot sec. La belle complexité aromatique en bouche est dominée par le miel et divers fruits secs, voire confits, et aboutit à une finale très persistante. Accompagne: vin de dessert ou vin de méditation. Va très bien avec du fromage à pâte persillée et des biscuits secs (cantucci par exemple).

Producteur	Altesino
Type d'article	Vin doux
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	DOC
Millésime	2012
Format	38 cl
Alcool	16.5 %
Température de consommation	6° - 8°
Cépages	Trebbiano, Malvasia
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	314455
Accord mets et vins	Fromages corsés, Fromage persillé, Fromage, Desserts



Vinification

Les raisins sont sechés. Le vin est affiné en petits fûts de chêne.

