

Fontanasanta Nosiola 2023 - 75cl

**Precio:**

41,12 €

Resumen:

Blanco natural fermentado y criado con sus pieles durante 8 meses en ánforas de arcilla españolas. Debe airearse (incluso decantarse) con tiempo y tomar no muy frío, a unos 15 grados, para apreciar todas sus cualidades.

Características:

Añada: 2023

Países: Italia

Zona de producción: Italia - Vigneti delle Dolomiti IGT

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Nosiola

Temp. mínima (°C): 15

Crianza: 8 meses en ánforas

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos no añadidos

Descripción completa:

Esta variedad y su crianza en ánforas permite una prolongada permanencia con sus pieles. Por ello presenta un color amarillo dorado. En nariz, frutas exóticas, flores, hierbas aromática, notas cítricas y de pimiento. En boca equilibrio y cuerpo. Sabroso, con notas minerales, suave y cremoso.

*Precios sin IGIC

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10