Fontanasanta Nosiola 2023 - 75cl



Precio:

32,90 €

Características:

Añada: 2023
Países: Italia
Zona de producción: Italia - Vigneti delle Dolomiti IGT
Formato: 75 cl / 0,75 L
Uva: Nosiola
Temp. mínima (ºC): 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.

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.

*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