



Ammura

Etna Bianco DOC



Région : Sicilia

Cépage(s) : Carricante

Degré d'alcool : 12,5%

Dégustation : La robe est d'un jaune paille aux reflets dorés. Le nez arbore des notes intenses d'agrumes, de cèdre et de pamplemousse, suivies de touches florales de fleur d'oranger et de délicates nuances d'herbes méditerranéennes. Fraîche et minérale, la bouche intense offre une finale, longue et savoureuse, enrichie par d'élégantes notes d'amande.

Temp. de service : 5-7°C

Accord : Idéal avec des fruits de mer ou un carpaccio de thon. Excellent avec du fromage de chèvre frais, des plats végétariens délicats, comme le risotto aux asperges ou un velouté de légumes.

Garde (années) : 3

Type : Bianco (blanc)

RAFFINVINI

DEPUIS 1995
