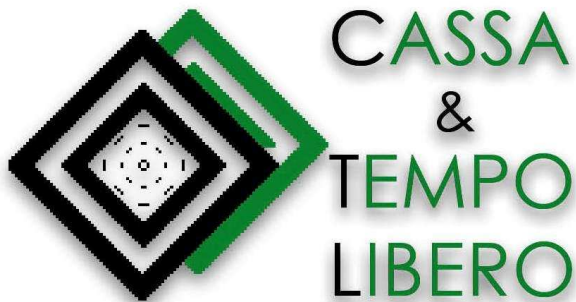




Attività **Eno Gastronomiche**



10 dicembre 2012

A TUTTI I NOSTRI SOCI

OFFERTA DI VINI

NATALE 2012

La nostra Sezione Eno-Gastronomia, in occasione delle prossime FESTIVITA' NATALIZIE, ha raggiunto un nuovo accordo con l' **ENOTECA CARLO LAVURI di AGLIANA** per un'offerta di vini da tavola, vini da dessert e spumanti a prezzi favorevoli rispetto a quelli normalmente applicati dal negozio.

Anche questa volta, per la scelta dei prodotti, gli esperti della nostra Sezione Eno-gastronomia si sono basati su semplici criteri di equilibrio tra qualità e prezzo, offrendo una gamma di prodotti, di diverse regioni d'Italia, che riteniamo interessante.

Per agevolare le scelte dei nostri soci, abbiamo predisposto delle schede tecniche, che alleghiamo alla presente, con la descrizione dei vini proposti con l'indicazione degli abbinamenti con i cibi.

Gli interessati dovranno compilare il modulo allegato e a inviarlo alla Segreteria del Circolo, Via N. Paganini, 1 - PISTOIA, anche per Fax. allo 0573/503871, tassativamente entro il **17 dicembre p.v.**

Le **consegne** degli ordinativi avverranno entro **venerdì 21 dicembre**.

I soci dovranno indicare sul modulo allegato, la sede preferita per il **ritiro** che potrà avvenire, o a **Pistoia** presso la sede del Circolo in Via Paganini N. 1, o a **Firenze** presso la sede di Banca CR Firenze a Novoli, oppure in **Valdinievole** o in **Lucchesia**, in questi ultimi casi, previo accordo diretto con gli interessati.

Si avverte che per quanto riguarda l'ordinativo di vini e spumanti, è prevista una quantità minima di 6 bottiglie anche di tipi diversi. Anche per ordinativi superiori le quantità dovranno essere sempre multiple di sei.

Per informazioni rivolgersi alla Segreteria del Circolo N. Tel. 0573/27435.

Sezione ENO-GASTRONOMIA

Spett. Segreteria CASSA E TEMPO LIBERO
Sezione GASTRONOMIA
presso UFFICIO POSTA
CASSA DI RISPARMIO DI PISTOIA E DELLA LUCCHESIA
Via Roma, 3 - 51100 PISTOIA

OFFERTA VINI NATALE 2012

FAX: 0573/503871

Ordine del _____

Nominativo _____

email _____

Ufficio/Filiale o Indirizzo _____

Cellulare _____

C/C n. _____ c/o Filiale _____ Iban _____

Sede preferita per il RITIRO: ☐ PISTOIA ☐ FIRENZE ☐ VALDINIEVOLE ☐ LUCCHESIA

ENOTECA CARLO LAVURI - AGLIANA - PISTOIA

	Vitigni	Provenienza	Anno	Vol.% alcool	Q.tà ordinata	Prezzo Offerta	Prezzo Negozio
SPUMANTI							
1 PROSECCO EXTRA DRY. Az. Agricola CARMINA	(prosecco)	D.O.C.G. <i>Veneto</i>	s.a.	11,50%	_____	7,00	8,40
2 PROSECCO PRIMO FRANCO. Cantine NINO FRANCO	(prosecco)	D.O.C.G. <i>Veneto</i>	s.a.	11,00%	_____	9,80	13,00
3 FRANCIACORTA BRUT. Az. Agricola FERGHETTINA	(Chard. 95, Pinot nero 5)	D.O.C.G. <i>Lombardia</i>	s.a.	12,50%	_____	15,00	18,00
4 SPUMANTE BRUT NATURE MONSUELLO	(pinot nero)	met.tradiz. <i>Lombardia</i>	s.a.	13,00%	_____	16,00	18,90
5 BLANQUETTE DE LIMOUX. MAISON VERGNES	(mauzaxc 93, chard. 4, chenin)	Limoux <i>Francia</i>	s.a.	12,50%	_____	8,00	9,80
6 CREMANT DE LIMOUX ROSE'. MAISON VERGNES	(chard.70,Pinot nero 10,Chenin bl 20)	Limoux <i>Francia</i>	s.a.	12,50%	_____	9,50	11,50
VINI BIANCHI							
7 VERMENTINO FATTORIA CASABIANCA	(vermentino)	I.G.T. <i>Toscana</i>	2011	12,50%	_____	7,50	8,90
8 SAUVIGNON MARCO FELLUGA	(sauvignon)	D.O.C. <i>Friuli</i>	2011	13,00%	_____	10,60	12,50
9 PECORINO COLLE DEI VENTI. CALDORA Vini	(pecorino)	I.G.T. <i>Abruzzo</i>	2011	13,00%	_____	9,50	11,50
10 TREBBIANO OROVITE TERRESACRE	(trebbiano)	D.O.C. <i>Molise</i>	2011	13,00%	_____	5,80	6,90
11 FRIULANO COLLE DUGA	(friulano)	D.O.C. <i>Friuli</i>	2011	13,50%	_____	11,50	14,00
12 RIESLING OLTREPO' PAVESE. Az. Agricola Monsupello	(riesling)	I.G.T. <i>Lombardia</i>	2010	13,50%	_____	8,50	10,50
13 GEWURZTRAMINER. LE MERIDIANE	(gewurztraminer)	D.O.C. <i>Trentino A.A.</i>	2011	13,50%	_____	10,60	12,50
14 INSOLIA CUSUMANO	(insolia)	I.G.P. <i>Sicilia</i>	2011	13,00%	_____	6,70	7,90
15 CHARDONNAY HOFSTATTER	(chardonnay)	D.O.C. <i>Trentino A.A.</i>	2011	12,00%	_____	9,20	10,90
16 GAVI DI GAVI. NICOLA BERGAGLIO	(cortese)	D.O.C.G. <i>Piemonte</i>	2010	12,50%	_____	6,30	7,50
17 SOAVE CLASSICO SUAVIA	(carcanega)	D.O.C. <i>Veneto</i>	2011	12,50%	_____	8,90	10,50
VINI ROSSI							
18 SYRAH CORTONA. Tenimenti LUIGI D'ALESSANDRO	(syrah)	I.G.T. <i>Toscana</i>	2010	13,50%	_____	11,00	13,50
19 BOLGHERI ROSSO. Az. Agricola SANTINI	(sang., cab., sauv., merlot, syrah)	D.O.C. <i>Toscana</i>	2009	14,50%	_____	12,00	14,50
20 MORELLINO DI SCANSANO MORIS	(sangiovese 85%, merlot 15%)	D.O.C.G. <i>Toscana</i>	2011	13,50%	_____	8,50	9,90
21 PIAN DEL CAMPOLO MONTEVERTINE	(sangiovese 90%, canaiolo 5%)	I.G.T. <i>Toscana</i>	2010	13,00%	_____	13,00	15,50
22 PINOT NERO HOFSTATTER	(pinot nero)	D.O.C. <i>Trentino A.A.</i>	2011	13,50%	_____	10,90	12,90
23 ROSSO DI MONTEPULCIANO. Az. Agricola CANNETO	(Prugnolo 75, canaiolo 15, Mammolo 10)	D.O.C. <i>Toscana</i>	2010	13,50%	_____	7,20	8,50
24 CHIANTI RUFINA SELVAPIANA	(sangiovese)	D.O.C.g. <i>Toscana</i>	2010	13,50%	_____	8,50	9,90
25 MONTECUCCO SASS'ALSOLE PODERE IL POGGIO	(sangiovese)	D.O.C. <i>Toscana</i>	2008	13,50%	_____	10,80	11,90
26 GRAGNANO GROTTA DEL SOLE FRIZZANTE	(piedirosso,aglianico, sciascinoso)	D.O.C. <i>Campania</i>	2010	11,50%	_____	7,50	9,20
27 CHIANTI MONTALBANO FATTORIA BETTI	(sangiovese, canaiolo)	D.O.C.G. <i>Toscana</i>	2010	13,50%	_____	5,50	6,50
28 CEPPITAIO AZ. AGRICOLA RUSSO	(sangiov., merlot, cabernet sauv)	I.G.T. <i>Toscana</i>	2011	13,50%	_____	7,50	8,90
29 BARBERA D'ASTI BRUNO ORIA	(barbera)	D.O.C. <i>Piemonte</i>	2009	14,00%	_____	8,00	9,90
VINI DA DESSERT							
30 MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola SARACCO	(moscato)	D.O.C.G. <i>Piemonte</i>	2012	5,50%	_____	10,00	11,90
31 MOSCATO D'ASTI. Az. Agricola BRUNO SORIA	(moscato)	D.O.C.G. <i>Piemonte</i>	2012	5,50%	_____	8,00	9,90
32 ALEATICO POLVANERA	(aleatico)	I.G.T. <i>Puglia</i>	2008	12,50%	_____	10,90	12,90
33 PASSITO DI PANTELLERIA. Cantina SOLIDEA	(zibibbo)	D.O.C. <i>Sicilia</i>	2008	14,50%	_____	19,00	22,50
34 DINDARELLO. Az. Agricola MACULAN	(Moscato)	I.G.T. <i>Veneto</i>	2011	11,50%	_____	15,50	18,50
35 LE PASSULE. Azienda LIBRANDI	(mantonico)	I.G.T. <i>Calabria</i>	2008	14,50%	_____	16,00	18,90
26 ALA LIQUORVINO AMARASCATO DI SALAPARUTA	(grillo, inzolia,catarrato)	I.G.T. <i>Sicilia</i>	s.a.	17,50%	_____	13,00	15,50
36 SAUTERNES. CHATEAU LANGE REGLAT. Lt. 0,375	(semillon, sauv, moscadelle)	Sauternes <i>Francia</i>	2006	14,00%	_____	11,00	13,50

TOTALE BOTTIGLIE num. _____

Prenotazioni da inviare entro il 17/12/2012

Per Vini bianchi, rossi e da dessert. Ordinativo minimo 6 bt. (o multipli) anche di tipi diversi

TOTALE GENERALE euro _____

SPUMANTI

PROSECCO EXTRA DRY  1	Azienda Vinicola CARMINA Conegliano (TV) PROSECCO EXTRA DRY DOCG Provenienza: Veneto Vitigni: Prosecco 100% Grado: 11,50 E' il prosecco più classico, ottimo l'abbinamento con minestre di legumi e frutti di mare, paste con sughi di carne delicati, formaggi freschi e carni bianche. www.carmina.it	PROSECCO PRIMO FRANCO  2	Cantine NINO FRANCO Valdobbiadene (TV) PROSECCO SUPERIORE DOCG Provenienza: Veneto Vitigni: Prosecco Grado: 11 Come aperitivo, con stuzzichini a base di fegato. Tradizionalmente su pasticceria secca o crostata di frutta Temperatura di servizio: 6-8°C www.ninofranco.it	FRANCIACORTA BRUT  3	Azienda Agricola FERGHETTINA di Roberto Gatti - Adro (BS) FRANCIACORTA BRUT DOCG Provenienza: Lombardia Vitigni: Chardonnay 95%, Pinot nero 5% Grado: 12,5 E' ottimo per gli aperitivi, si abbina con piatti a base di pesce e con primi piatti leggeri. Temperatura di servizio: 6-8°C www.ferghettina.it
SPUMANTE BRUT NATURE  4	MONSPELLO Eredi di Boatti Carlo. Torricella Versate (PV) SPUMANTE BRUT NATURE Metodo Tradizionale Provenienza: Lombardia Vitigni: Pinot Nero Grado: 13% Perfetto come aperitivo, ma anche in accostamento a qualsiasi piatto di alta cucina, soprattutto nelle preparazioni a base di pesce e crostacei sia alla piastra sia salsati o fumé, con crostacei crudi o solo scottati, con i risotti ai frutti di mare, con le salse a base di pesci, branzino al forno, orata alla ligure, capesante gratinate. Data la sua struttura regge anche l'accostamento alle carni, in modo particolare é da degustare con le costolette di agnello présalé. Temperatura di servizio 8°. Modo del servizio: stappare la bottiglia al momento. www.monsupello.it	BLANQUETTE DE LIMOUX  5	MAISON VERGNES. Saint Hilaire. Limoux Linguadoca (F) Blanquette de Limoux Provenienza: Limoux (F) Vitigni: Mauzac 93%, Chardonnay 3%, Chenin 4% Grado: 12,50 Vino leggero e fresco si contraddistingue per il metodo champenoise con cui è stato creato, le sue bollicine conquistano al primo assaggio. Piacevole al palato con un buon retrogusto. Consigliato in abbinamento a degli ottimi piatti di pesce, anche crudo. Temperatura di servizio: 6-8°C	CREMANT DE LIMOUX ROSE'  6	MAISON VERGNES. Saint Hilaire. Limoux Linguadoca (F) Cremant de Limoux Rosé Provenienza: Limoux (F) Vitigni: Chardonnay 70%, Chenin Blanc 20%, Pinot Noir 10% Grado: 12,50 Ottimo come aperitivo, con stuzzichini e primi piatti a base di pesce, crostacei verdure, da abbinare con piatti a base di carni bianche, impagabile con macedonie di frutta fresca soprattutto a base di fragole, lamponi e ribes. Temperatura di servizio: 6-8°C

VINI BIANCHI

VERMENTINO  7	Fattoria CASABIANCA Loc. Casabianca – Murlo (SI) Vermentino IGT 2011 Provenienza: Toscana Vitigni: Vermentino 100% Grado: 12,5 Piatti di mare, particolarmente crostacei, ma anche carni bianche e primi piatti estivi. Temperatura di servizio 10-12 °C. www.fattoriacasabianca.it	SAUVIGNON  8	Azienda Marco Felluga Gradisca d'Isonzo (GO) Sauvignon Collio DOC 2011 Provenienza: Friuli Vitigno: Sauvignon 100% Grado: 13 Antipasti e primi piatti, ottimo con risotto e asparagi Temperatura di servizio: 12 °C www.marcofelluga.it	PECORINO D'ABRUZZO  9	CALDORA Vini. Ortona (CH) Pecorino Colle dei Venti IGT 2011 Provenienza: Abruzzo Vitigni: Pecorino 100% Grado: 13 Primi piatti robusti, carni e arrosti importanti, ottimo con formaggi stagionati Temperatura di servizio 18-20 °C. www.caldoravini.it
TREBBIANO  10	Azienda Agricola TERRESACRE Montenero di Bisaccia (CB) Trebbiano Orovite DOC 2011 Provenienza: Molise Vitigni: Trebbiano 100% Grado: 13,00 Carni bianche e formaggi freschi, antipasti e primi a base di pesce. Temperatura di servizio 10/12 °C. www.terresacre.net	FRIULANO  11	Azienda Agricola COLLE DUGA Cormons (GO) Friulano DOC 2011 Provenienza: Friuli Vitigni: Tocai Friulano 100% Grado: 13,50 Antipasti magri, prosciutto crudo, minestre in brodo, pesce e carni bianche Temperatura di servizio 12 °C. www.colleduga.com	RIESLING  12	Azienda Agricola MONSUPELLO Torricella Verzate (PV) Riesling Monsupello Oltrepo' Pavese. IGT 2010 Provenienza: Lombardia Vitigni: Riesling Renano 100% Grado: 13,50 Antipasti di mare, pesci di mare e d'acqua dolce sia arrosto che salsati preparazioni calde a base di frutti di mare, frittate. Temperatura di servizio: 12°C. www.monsupello.it
GEWÜRZTRAMINER  13	CANTINA LE MERIDIANE Trento Gewürztraminer. DOC 2011. Provenienza: Trentino A.A. Vitigno: Gewürztraminer 100% Grado: 13,50 Antipasti/Stuzzichini. Formaggi saporiti. Secondi di pesce in particolare crostacei. Temperatura di servizio: 10 - 12°C	INSOLIA  14	CUSUMANO Contrada San Carlo - Partinico (PA) Insolia. IGP 2011. Provenienza: Sicilia Vitigno: Insolia 100% Grado: 13 Indicato per ogni piatto a base di pesce, in particolare con crostacei e frutti di mare Temperatura di servizio: 13°C www.cusumano.it	CHARDONNAY  15	J. HOFSTÄTTER Tramin. Bolzano (Alto Adige) Chardonnay DOC 2011 Provenienza: Alto Adige Vitigno: Chardonnay 100% Grado: 12 Antipasti leggeri e pesce Temperatura di servizio: 12 °C www.hoftatter.com

GAVI DI GAVI  16	NICOLA BERGAGLIO Gavi (AL) Gavi di Gavi. DOCG 2010. Provenienza: Piemonte Vitigno: Cortese 100% Grado: 12,50 Antipasti di pesce , zuppe e minestre a base di pesce. Temperatura di servizio: 8°C	SOAVE CLASSICO  17	Azienda Agricola SUAVIA Soave (VR) Soave Classico. DOC 2011. Provenienza: Veneto Vitigno: Carganega 100% Grado: 12,50 Abbinamenti: Ideale come aperitivo, accompagna gli antipasti e i primi piatti a base di verdure e pesce. Ottimo anche con i secondi piatti a base di pesce, carni bianche e con formaggi freschi e di breve stagionatura Temperatura di servizio: 10 - 12°C www.suavia.it
---	---	---	--

VINI ROSSI

SYRAH  18	Tenimenti Luigi d'Alessandro. Manzano - Cortona (AR) SYRAH CORTONA. IGT 2010 Provenienza: Toscana Vitigno: Syrah 100% Grado: 13,50 Arrosti di carne rossa e di cacciagione a piuma, ma anche a formaggi stagionati. www.tenimentidalessandro.it	BOLGHERI ROSSO  19	Azienda Agricola Enrico Santini Castagneti Carducci (LI) BOLGHERI ROSSO DOC 2009 Provenienza: Toscana Vitigno: Sangiovese 30%, Cabernet, Sauvignon 30%, Merlot 30%, Syrah 10% Grado: 14,5 Arrosti di carne rosse, cacciagione e selvaggina, formaggi di media lunga stagionatura.	MORELLINO DI SCANSANO  20	MORISFARMS Fattoria Poggetti Massa Marittima (GR) Morellino di Scansano. DOCG 2009 Provenienza: Toscana Vitigno: Sangiovese 90%, Merlot e Syrah 10% Grado: 13,50 Temperatura di servizio: 16°C Spezzatini di carne, spiedini, fegatelli di maiale, arrosti di carne di maiale, cinghiale in umido. www.morisfams.it
PIAN DEL CIAMPOLO  21	Az. Agricola Montevervine Radda in Chianti (SI) PIAN DEL CIAMPOLO IGT 2010 Provenienza: Toscana Vitigno: Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% Grado: 13,5 Salumi, primi piatti, carni alla griglia www.montevervine.it	PINOT NERO  22	J. HOFSTATTER Tramin. Bolzano (Alto Adige) Pinot Nero DOC 2011. Provenienza: Alto Adige Vitigno: Pinot nero 100% Grado: 13,50 Consigliabile con pollame nobile, arrosti, primi piatti con ragù di carne, con un grande piatto "povero" della tradizione gastronomica tirolese, la zuppa d'orzo. www.hoftatter.com	ROSSO DI MONTEPULCIANO  23	Az. Agricola CANNETO Montepulciano (SI) ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2010 Provenienza: Toscana Vitigno: Prugnolo gentile 75%, Canaiolo nero 15%, Mammolo 10% Grado: 13,5 Arrosti di carni rosse, pollame nobile, cacciagione e selvaggina. www.canneto.com

CHIANTI RUFINA  24	Fattoria SELVAPIANA Rufina (FI) CHIANTI RUFINA DOCG 2010. Provenienza: Toscana Vitigno: Sangiovese 100% Grado: 13,5 Antipasti vari di carne, fritti di pollame, intingoli di pollo e coniglio. Temperatura di servizio: 18°C www.selvapiana.it	MONTECUCCO  25	Az. Agricola IL POGGIO di Silvia Spinelli – Firenze MONTECUCCO SASS'ALSOLE DOC 2008. Provenienza: Toscana Vitigno: Sangiovese 100%, Grado: 13,5 Cacciagione e selvaggina, brasati e umidi di carni rosse, formaggi di media e lunga stagionatura Temperatura di servizio: 18°C www.poggiotondowines.com	GRAGNANO  26	Cantine Grotta del Sole Quarto Napoli GRAGNANO DOC 2010. Provenienza: Campania Vitigno: Piediroso, aglianico, sciascinoso 60%, vitigni tradizionali 40% Grado: 13,5 Rosso frizzante ideale per accompagnare la mozzarella di bufala, salumi e pasta con sughi al pomodoro Temperatura di servizio: 18°C www.grottadelsole.it
CHIANTI MONTALBANO  27	Società Agricola BETTI Quarrata (PT) CHIANTI MONTALBANO DOCG 2010 Provenienza: Toscana Vitigno: Sangiovese 85%, Canaiolo nero 15% Grado: 13 accompagna bene sfornato di fagioli e broccoletti, carni alla griglia, stufati di carne e formaggi stagionati www.fattoriabetti.it	CEPPITAIO  28	Azienda Agricola RUSSO Suvereto(LI) CEPPITAIO. IGT 2011 Provenienza: Toscana Vitigno: Sangiovese 55%, Merlot, Cabernet, Sauvignon, Colorino 45% Grado: 13,5 Tagliatelle al ragù di carne, anche di cinghiale, lasagne, spaghetti con asparagi e salicce, pollo alla diavola, faraona farcita, carni rosse alla brace. Temperatura di servizio: 18°C www.vinirusso.it	BARBERA  29	Azienda Agricola Soria Bruno Castiglione Tinella (CN) BARBERA D'ASTI DOC 2009 Provenienza: Veneto Vitigno: Barbera 100% Grado: 13,5 Grigliate di carni bianche e rosse, stufati, arrosti e pollame www.soriabruno.com

VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI  30	Az. Agricola SARACCO Castiglione Tinella (CN) MOSCATO D'ASTI SARACCO. DOCG. 2012 Provenienza: Piemonte Vitigno: Moscato 100% Grado: 5,5 Indicato per accompagnare dessert e frutta, sorbetti, cocktail alla frutta freschi e fragranti, cioccolato, da servire come aperitivo o come dissertante long drink. Si serve a 8° www.paolosaracco.com	MOSCATO D'ASTI  31	Az. Agricola SORIA BRUNO. Castiglione Tinella (CN) MOSCATO D'ASTI CASCINA DEL SANTUARIO. IGT. 2012 Provenienza: Piemonte Vitigno: Moscato d'Asti 100% Grado: 5,5 Indicato per accompagnare dessert e frutta, sorbetti, cocktail alla frutta freschi e fragranti, cioccolato, da servire come aperitivo o come dissertante long drink. Si serve a 8° www.soriabruno.com	ALEATICO  32	Cantine POLVANERA Gioia del Colle (BA) ALEATICO IGT 2008. Provenienza: Puglia Vitigno: Aleatico 100% Grado: 12% Crostate di frutta, e dolci di pasta di mandorle.. www.cantinepolvanera.it
---	--	---	---	---	--

PASSITO DI PANTELLERIA  33	Cantina SOLIDEA di Giacomo D'Ancona. Pantelleria (TP) PASSITO DI PANTELLERIA. DOC. 2008 Provenienza: Sicilia Vitigno: Zibibbo 100% Grado: 14,5 Ottimo vino da meditazione, puo' essere piacevolmente abbinato a formaggi erborinati e piccanti www.solideavini.com	DINDARELLO  34	Azienda Agricola MACULAN. Breganze (VI) DINDARELLO. IGT. 2011 Provenienza: Veneto Vitigno: Moscato 100% Grado: 11,5 Vino da dessert www.maculan.net	LE PASSULE  35	Azienda LIBRANDI Antonio e Nicodemo. Cirò Marina (KR) LE PASSULE. IGT. 2008 Provenienza: Calabria Vitigno: Mantonico 100% Grado: 14,5 Si accompagna a preparazioni a base di fegato d'oca, carni tartufate, formaggi piccanti come gorgonzola, roquefort e stilton, ma anche a dolci a base di pasta di mandorle. www.librandi.it
ALA LIQUORVINO  36	DUCA DI SALAPARUTA. Casteldaccia (PA) ALA LIQUORVINO AMARASCATO DI SALAPARUTA. IGT Provenienza: Sicilia Vitigno : Grillo, Inzolia, Catarrato Temperatura di servizio 12° – 15° C Tipico da dessert e particolarmente gradevole con dolci al cioccolato e alla mandorla.	SAUTERNES  37	Chateau Lange-Reglat. la Marzelle. Monprimblanc. Gironde Aquitaine. Francia SAUTERNES. IGT. 2006 Provenienza: Francia Vitigno : Semillon 80%, Moscadelle 10%, Sauvignon 10% Grado: 14 Vino da dessert. Decantare per 2/3 ore prima di berlo e di servirlo a una temperatura di 8/9 °C. N.B. bottiglia da 0,375		