

Spezie

Le spezie e gli aromi hanno accompagnato da sempre la storia dell'uomo per insaporire e conservare cibi e bevande e per preparare cosmetici, profumi e prodotti medici. Questo vino intenso nel profumo e nel gusto è gradevolmente aromatico e pieno, ma anche asciutto. E gli aromi permangono piacevoli in bocca e si abbinano oltre che con i piatti della nostra cucina altrettanto bene con quelli esotici di altre latitudini lontane.



— BELCORVO BLEND — BIANCO SPECIALE



COLORE



BOUQUET



SAPORE



GRADI: 11,5°

COLORE

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

BOUQUET

Il profumo è intenso, il bouquet aromatico, deciso, di corpo. Il profumo ricorda spezie e canditi. Esuberante, complesso, aromatico fruttato, morbido e consistente insieme.



SAPORE

Vellutato al palato, fresco e pieno. Il gusto è dolce, morbido e aromatico, persistente anche come retrogusto alcolico, poco acido, dolce, aromatico e con un bell'equilibrio tra acidità, sapidità e parti morbide.

ABBINAMENTI

Dato il gusto "speziato" è adatto anche a piatti delle cucine orientali. Si abbina ottimamente ai crostacei specialmente se cotti alla griglia o ricche preparazioni a base di uova, come la Quiche Lorraine.