

Capricci di Maria

Vin blanc doux

50% Sémillon
50% Muscat de Hambourg



VINIFICATION

Fermentation et élevage sur lies en fûts de chêne pendant 3 mois.

REVUE DE PRESSE

"... Nez très fin aux arômes de fleurs blanches. Délicatesse et finesse en bouche, arômes de poire souple et mûre. A servir frais, vous le savourez en apéritif, ou en accompagnement d'un dessert ou d'un fromage..."

VINIFICATION

Fermentation and ageing on fine lees in oak casks for three months.

PRESS REVIEW

" ... Very elegant nose with flower notes. The mouth is fine and delicate, with supple aromas of ripe pear. You will enjoy it cool as an aperitif, with dessert or cheese..."

*Capricci di Maria
Capricci di Maria
Capricci di Maria
Capricci di Maria
Capricci di Maria
Capricci di Maria*

