



"Le Cinque Pietre" Passito



Color paglierino carico con riflessi dorati. Chiare note di albicocca pesca e pompelmo al naso, poi un accenno di fiori di acacia. Al palato il Passito "Le Cinque Pietre" è dotato di discreta freschezza, buona struttura e finale dolce e caldo.

Abbinamenti:

Formaggi stagionati ed erborinati o pecorini piccanti. Da provare con la pasticceria secca.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Dolci e Passiti
Colore:	Bianco
Uvaggio:	100% Falanghina
Nazione:	Italia
Regione:	Campania
Formato:	500 ml.
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 4 / 5 anni.
Temperatura di servizio:	12° C nel calice.