



Analisi organolettica

CONTESSI MUSCHIETTI (Vino Liquoroso Dolce)

Descrizione:

Un vino liquoroso dolce da uve Grechetto Gentile, con colore ambra scuro e aromi evoluti di frutta secca come uva passa, albicocca disidratata, datteri e noci. Ha una morbidezza persistente e una dolcezza equilibrata da una piacevole acidità.

Abbinamenti:

- Formaggi erborinati: La dolcezza e la morbidezza del vino si bilanciano con la forte sapidità dei formaggi erborinati, come il gorgonzola.
- Pasticceria secca: Si abbina a dolci secchi, come biscotti alle mandorle o cantucci, che bilanciano la sua dolcezza.
- Cioccolato fondente amaro: La ricchezza del vino si sposa magnificamente con il cioccolato fondente, creando un contrasto piacevole tra dolcezza e amaro.

