



## Viberti Derthona Timorasso

Cena brutto **185,00 zł**

Cena netto **150,41 zł**

Dostępność **Dostępny**

Numer katalogowy **AM**

### Opis produktu

Wyraziste białe wino z Piemontu, powstałe ze starego, autochtonicznego szczepu, znanego z doskonałej struktury, mineralności i potencjału dojrzewania. Styl łączy naturalną świeżość z głębią i koncentracją, charakterystycznymi dla win z pagórkowatych siedlisk regionu Colli Tortonesi.

#### Aromat i smak

W aromacie dominują **dojrzałe jabłka, gruszki i cytrusy**, którym towarzyszą nuty **zioł, migdałów i kamiennej mineralności**. Na podniebieniu wino jest **wytrawne, strukturalne i napięte**, z wyraźną kwasowością, kremową teksturą i długim, lekko słodkawym finiszem.

#### Połączenia kulinarne

Dzięki swojej wyraźnej strukturze i mineralnemu charakterowi wino bardzo dobrze komponuje się z **serami półtwardymi i dojrzewającymi**, daniami na bazie sera oraz klasyczną kuchnią północnych Włoch. Sprawdzi się również przy potrawach kuchni alpejskiej, w tym przy *raclette*.

Polecane także do **ryb, owoców morza**, drobiu, risotto oraz dań z kremowymi sosami i ziołami.

**Temperatura podawania:** 10-12°C