

## IL VINO DI VISCIOLE del Pozzo Buono

Azienda Agricola Vicari - Marche



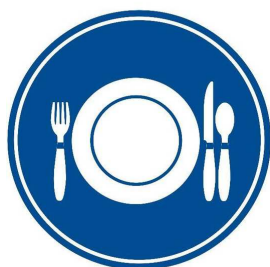
Montepulciano et Sangiovese, avec  
adjonction de sirop de cerise  
“visciole” (sirop obtenu par fermentation  
naturelle des cerises avec du sucre).

**Fermentation et affinage en  
cuve inox.**

**Robe rouge foncé avec reflets  
violacés.**

**Nez de cerises mûres.**

**Bouche douce et fruitée avec  
des notes de cerise acidulée.**



**Desserts, biscuits et les  
fromages affinés.**



**Servir à  
18 °c**



**Se conserve  
longtemps grâce à  
sa teneur en sucre.**

N'hésitez pas à nous contacter pour d'autres  
conseils afin d'accorder, au mieux,  
les vins à votre menu.

[www.fravinoepasta.be](http://www.fravinoepasta.be) [info@fravinoepasta.be](mailto:info@fravinoepasta.be)

