



## LEONARDO DA VINCI VINSANTO DOC DELL'EMPOLESE

2011 | 0,5 l

### CHARAKTER

Intensiver Duft nach Trockenfrüchten, Feigen, Mandeln und Honig. Sein üppiger, samtweicher Geschmack ist süß, doch dank einer angenehmen Säure hervorragend ausbalanciert.

### FARBNUANCE

Intensives Goldgelb

### GESCHMACK

Süß

### SERVIERVORSCHLAG

Gebäck und Desserts,  
kräftige Käsesorten, Früchte  
und Mandeln,  
Honigschinken, Pasteten,  
Foie Gras

### AUSBAU

4 Jahre im kleinen  
Eichenholzfass „Caratelli“  
gereift

### MARKE | PRODUZENT

Leonardo da Vinci

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien, Toscano / Toscana

### REBSORTE(N)

Trebbiano 90%, Malvasia 10%

### ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE \*

16,5 % vol | 98 g/l | 6,6 g/l

### TRINKTEMPERATUR

10-12 °C

Imbottigliert da Cantine Leonardo da Vinci  
Soc.Agr.Coop. Vinci - Italia

\* Durch verschiedene Faktoren kann es  
unterjährig zu abweichenden Werten  
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 87012