

Passito “Squillo di Tromba”

Albana in purezza

Bianco, liquoroso, intenso - Formato: Bottiglia, 0.50 litri

Albana in purezza, fermentata da uve stramature del podere Cerretola, selezionate in modo tradizionale.

È nata da uno *squillo* di Luciano alias “Tromba”, che ha fortemente voluto e realizzato il progetto.

Accompagna i dolci tipici da forno come scroccadenti, ecc.

Viene servita ad una temperatura di 12-14° C.



Albana

White, liqueur, strong - Bottle: 0.50 lt

Pure Albana, fermented from grapes selected from the “Cerretola” vineyards and withered in the traditional way.

Born from a strong intuition of Mr. Luciano, alias “Tromba” who has succeeded in realizing his project.

Ideal with baked desserts and biscuits.

Serve at 12-14° C.