

Cremovo

Włochy, Sycylia



Wino pochodzi z Cantine Lombardo, jednej ze starszych winiarni w regionie, która powstała w 1881 roku. Została założona przez Giuseppe Lombardo Maltese w 1881 roku. Sam założyciel, znakomity budowniczy statków i armator, od razu założył, że wino, które będzie produkował, jego własne statki będą rozwozić po całym świecie. Dziś winiarnia produkuje około 1,6 mln butelek w dużej nowoczesnej winiarni o powierzchni 20 tys. m². Marsala Lombardo eksportowana jest do 60 różnych krajów na całym świecie – tym samym założenia i plany Giuseppe Lombardo zostały spełnione. Misją Cantine Lombardo jest produkowanie marsali w dobrych cenach, żeby każdy miał możliwość poznać tradycyjny sycylijski trunek.

Opis wina: Deserowe słodkie wino wzmacniane o smaku likieru jajecznego, wyprodukowane na bazie marsali typu fine, która leżakuje minimum rok, z czego 8 miesięcy w beczce dębowej. Podczas produkcji do klasycznej marsali fine dodaje się żółtka, aromaty i cukier, żeby otrzymać klasyczne cremovo. Idealnie pasuje do lodów, ciast, deserów i drinków typu egg-nog, jest dobrą podstawą do mlecznych koktajli. Podawać w temperaturze 14 -16°C.

Typ: ciemnobursztynowe, słodkie

