

Vino al Cucchiaio

Vino al Cucchiaio è il risultato di una lavorazione particolare, una ricetta segreta che riesce a trasformare un vino di uve passite, interamente vinificato in azienda, in un prodotto unico, dalla bassissima gradazione alcolica, che mantiene intatti i sentori e i profumi caratteristici dell'uva.

Questo nuovo prodotto nasce con l'idea di creare un vino "da mangiare", anche per chi normalmente non beve il vino. La consistenza è quella di un piacevole e delicato gel, da apprezzare al meglio con diverse combinazioni e abbinamenti, o anche da solo.

Si accosta bene con frutti di mare crudi, formaggi stagionati ed erborinati, cioccolato extra fondente.

Anche il Vino al Cucchiaio, così come tutti i vini Tenute Olbios, è certificato Vegan.

INGREDIENTI: Vino da uve bianche passite, zucchero, succo di limone, agar agar. Senza pectine aggiunte, senza glutine e senza lattosio.