



EST. 1896

LUSTAU

La Ina

Tipologia di uve: 100% Palomino.

Anno di costruzione della cantina: 1919.

Affinamento: In botti di rovere americane.

Tipologia di bottiglia: Nera.

Zona di produzione: Jerez.

Dopo un periodo di affinamento di 5 anni, ecco come si presenta durante la degustazione:

All'occhio – Color giallo tenue.

Al naso – Pungente con accenni minerali.

In bocca – Secco sul palato, brioso con un finale rotondo che riempie la bocca.

Indicazioni per la degustazione:

Indicato da consumare come aperitivo o per accompagnare piatti a base di pesce, oppure salmone affumicato, ostriche, sushi e sashimi.

Servire ad una temperatura compresa fra 7° e 9° C.



Distribuito da:


Philarmónica

Via Cefalonia, 70 – 25124 Brescia IT

Tel.: +39 030 2279601

e.mail: info@philarmonica.it

www.philarmonica.it