



La Canellese

SELENE | DEA DI LUNA

VINO LIQUOROSO

Selene Dea di Luna è il perfetto connubio fra il vino aromatico più tipico del territorio e la maestria liquoristica de "La Canellese".

L'aromatica freschezza del vino **Moscato** e i dolci sentori di frutta cotta e di miele si rivelano intensamente in un **nettare delicato e avvolgente** dal tocco femminile, ma deciso e persistente nel finale. Il migliore sposo liquoroso di pasticceria secca e biscotti di nocciole e mandorle, per un dopocena vellutato e fragrante, tutto "La Canellese".

LINEA

Tra Langa e Monferrato



MOSCATO BIANCO

L'ASPETTO

Giallo ambrato con riflessi dorati.

IL PROFUMO

Aromatico, con sentori di frutta cotta e miele.

IL SAPORE

Elegante, con note di miele. Dolce ma non stucchevole, persistente nel finale.

COME SI SERVE

Ad una temperatura di 4 - 7 °C.
In un bicchiere ampio, in modo da dare ai profumi la possibilità di evolversi con l'ossigenazione del vino. Perfetto con pasticceria secca.

QUANDO SI DEGUSTA

Dopo cena, o fresco con un cubetto di ghiaccio in ogni momento.

GRADO ALCOLICO

15% vol.

LA CONFEZIONE

Bottiglia da 500 ml

PRODOTTO A

Calamandrana, in Piemonte, Italia.