



VINO BIANCO DOLCE

Ottenuto da uve stramature
Vino bianco dolce naturale

SCHEDA TECNICA

Zona di origine:

Veneto

Uvaggio:

Glera

Vendemmia:

Quando l' uva ha raggiunto la giusta maturazione, viene raccolta e sgrappolata a mano, per separare gli acini dalla parte legnosa del grappolo.

Pigiatura:

Gli acini vengono pressati, si ottiene così un mosto denso molto dolce, poco acido e dal sapore intenso, con una resa di circa 6 kg di uva per 1 litro di mosto

Fermentazione:

Molto lenta, viene fatta in piccoli contenitori di vetro, per un periodo che va dai 5 ai 6 mesi

Affinamento:

In bottiglia per almeno un anno, prima della vendita.

Caratteristiche analitiche

Alcool:

14,5 %Vol.

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Oro con riflessi ramati

Profumo:

Semplice su toni fruttati, intense note di mela, pesca, nespola, albicocca, cedro e agrumi

Sapore:

Delicato

Temperatura di servizio:

10 - 12 ° C

Modalità di servizio:

In calici a tulipano, può essere stappato al momento

Abbinamento

Si accompagna alla pasticceria secca, alle torte con creme delicate, alle crostate con confetture di frutta. Ottimo l' abbinamento con formaggi stagionati piccanti ed erborati. Per chi vuole azzardare si può proporre come aperitivo. Straordinario da solo come vino da meditazione.

Modalità di conservazione:

Se ben conservato in cantina al fresco e al buio ha una vita media di 8 - 10 anni

BOTTIGLIE : 0,375l