

MONSAVIUM

VINO BIANCO PASSITO

UVE: bianchetto 100% di nostra produzione selezionate e raccolte solo da personale di lunga esperienza

VENDEMMIA: uve selezionate e raccolte solo da personale di lunga esperienza in cassette di 20 kg

APPASSIMENTO: le uve sono appese sotto il tetto della fruttaiia ed appassiscono naturalmente fino dicembre/gennaio

VINIFICAZIONE: pigiatura e breve macerazione con le bucce

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 40/60 giorni

Bottiglie 500 ml / Cartoni 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: *splendente color ambra con sfumature mogano. Cornice olfattiva con note di albicocca disidratata, dattero, giuggiola appassita, cardamomo, miele e cera d'api, caramella d'orzo. Al palato è dolce e sapido con bella vena fresca, è vino non stucchevole. Importante persistenza aromatica, chiude su note di frutta secca.*

ABBINAMENTI: *da meditazione, formaggi erborinati, crostata di mele e fichi, sformato di zucca con crema di pecorino di fossa.*

