

Laurenzio

Terre del Colleoni - Moscato Giallo Passito DOC



DESCRIZIONE

Ottenuto dall'appassimento delle uve Moscato Giallo per circa 60 giorni, con pigiatura e pressatura soffice e fine fermentazione ed affinamento in piccole botti di rovere. Dal colore giallo dorato carico, al naso si presenta con fine aroma di fiori d'arancio, note speziate, di vaniglia e cannella; in bocca è gradevolmente dolce con buona sapidità e retrogusto di zafferano e frutta candita. Si accompagna alla pasticceria secca, a formaggi stagionati o erborinati, ottimo come vino da meditazione.

Vi presentiamo le nostre confezioni regalo.

E' possibile richiedere anche altre combinazioni tra i vari tipi di vino e spumanti.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2017

Gradazione: 13,5°

Bottiglia: bordolese bianca 0,375 l.

Tappo: 26x45 in sughero

Come è stato ottenuto: vino bianco ottenuto da uve Moscato Giallo. Dopo un appassimento di circa 60 giorni le uve vengono vinificate e messe a fermentare in piccole botti di rovere partendo da una concentrazione zuccherina di circa il 28%.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo dorato carico; al naso si presenta con fine aroma di fiori d'arancio, note speziate, di vaniglia e cannella. In bocca è gradevolmente dolce con buona sapidità e retrogusto di zafferano e frutta candita.

Abbinamenti: servire a 8° con un dessert o, da solo, quale vino da meditazione.

Etichetta: il vino è dedicato al secondogenito Lorenzo e raffigura lo stemma di famiglia, un castello merlato con un albero verde.

Vi presentiamo le nostre confezioni regalo.

È possibile richiedere anche altre combinazioni tra i vari tipi di vino e spumanti.