

CONDOLCEZZA

VINO BIANCO DOLCE

Dieser Wein wird aus sorgfältig ausgelesenen, einige Monate antrocknen gelassenen Trauben erzeugt. Auf das Keltern folgt eine langsame Gärung in Barriques. Süßer Wein mit Duftnoten nach reifem Obst und Konfitüre sowie einem Hauch Vanille. Extrem fein und elegant, mit besonders langanhaltenden Aromen.

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Wein aus überreifen Bianco Dolce Trauben

TRAUBENMISCHUNG

Turbiana

BETRIEBSTEMPERATUR

10-12° C

WEINBEREITUNG

Manuelle Lese, langes Antrocknen der Beeren auf dem Dachboden, Gärung bei niedriger Temperatur mit fruchteigenen Hefen.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Goldgelbe Farbe, intensives Bukett mit Noten von Pfirsich, Ananas und Vanille, ausgezeichnete Struktur und Dickflüssigkeit, süß, jedoch nicht übermäßig.

Contiene solfiti - Contains Sulfites - Enthalt Sulfite

HERGESTELLT IN ITALIEN

