

CONDOLCEZZA

VINO BIANCO DOLCE

Vin issu de la sélection de grappes en passerillage pendant quelques mois.
Fouillage et fermentation lente en barriques.
Vin doux aux arômes de fruits mûrs, de confiture et de note vanillée.
Extrêmement délicat et élégant avec une grande persistance aromatique.

APPELLATION D'ORIGINE

VIN ISSU DE RAISINS BIANCO DOLCE TROP MÛRS

VINIFICATION

Vendanges manuelles en cageots, passerillage prolongé jusqu'en décembre voire plus en grenier, fermentation à basse température effectuée sur levures indigènes.

ANALYSE SENSORIELLE

Robe dorée, parfum intense de pêche, d'ananas et de vanille, excellente structure et viscosité sur le fond, il est sucré mais pas écœurant.

ACCORDS METS ET VINS

Compagnon idéal pour les pâtisseries sèches, les biscuits et les pâtes sablées émiettées. Très bien avec les fromages à pâte persillée.

Contient des sulfites

PRODUIT EN ITALIE

