



Mà



Denominazione:

vino da uve stramature

Raccolta: Fine settembre

Resa: 50 q.li/Ha

Vinificazione:

l'uva viene raccolta e **selezionata manualmente** in vigneto e depositata con cura in cassette per il trasporto alla cantina.

Qui inizia un accurato **appassimento per un periodo di due mesi** su graticci in legno, in luogo asciutto e ventilato.

I grappoli appassiti vengono torchiati e il mosto così ottenuto viene lasciato **fermentare in vasche di acciaio** a temperatura controllata per un periodo di circa **un mese**.

Al termine della fermentazione il vino viene lasciato riposare in vasca di acciaio inox per un periodo di circa un anno.

A questo punto il vino viene imbottigliato e dopo un riposo di circa 6 mesi in cantina a una temperatura di 18° C per completare l'affinamento in bottiglia sarà pronto per essere bevuto.

Grado Alcolico: 12 %

Temperatura di servizio: 15° C

Profilo Sensoriale:

Colore: giallo ambrato carico

Profumo: ampio con profumi di albicocca, fiori di tiglio, frutta matura, anice, arancia e moscato

Gusto: gusto pieno, persistente, armonioso con una nota dolce sfumata da una acidità ben amalgamata

Abbinamenti gastronomici:

Vino da meditazione, ideale in abbinamento con formaggi stagionati e ottimo in qualunque momento della giornata o a fine pasto come digestivo.