

LO STELLATO MALVASIA PASSITO DOC



UVE: Malvasia 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Valtidone PC

ESPOSIZIONE: Sud

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 8 anni

RESA: 60 q di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: Da uve vendemmiate tardivamente, lasciate appassire sui graticci in ambiente con ventilazione naturale e pigiate la settimana prima di Natale. Vinificazione in acciaio e maturazione per 8 mesi in barrique di rovere francese. Affinamento di 6 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE: Giallo dorato carico, luminoso, dai riflessi ambrati. All'olfatto è intenso, persistente, offre sentori di scorza di arancia candita, miele, albicocche e frutta secca.

Al gusto è dolce, ben bilanciato dalla freschezza e dalla sapidità. Complesso, dal finale lungo caratterizzato dall'ottima rispondenza gusto-olfattiva.

Con pasticceria secca, torte alla crema, semifreddi.

