

Vitigno	Vitigni permessi da disciplinare
<i>Grape variety-Rebsorte</i>	Allowed grapes - erlaubte Reben
Terreno	Argilla con scheletro -
<i>Soil - Boden</i>	Clay and stones -Lehm und Stein
Resa per Ettaro	2000 lt
<i>Yield per hectare -Ertrag P/H</i>	
Età del vigneto	2003
<i>Vines age-Alter des Weinbergs</i>	
Raccolta	Manuale
<i>Picking - Lese</i>	By hand - Von Hand
Vinificazione	In acciaio e barrique
<i>Vinification - Ausbau</i>	Steel and barrique -Stahltank und Barrique
Produzione 2018	10000 bottiglie - Bottles - Flasche
<i>2018 production</i>	

Alcool 12,5%

Alcohol-Alkohol

Acidità 5,80%

Total acidity - Säure

Residuo zuccherino 95 g/l

Residual sugar - Restsüsse

Estratto non riduttore 31 g/l

Extract - Extrakt

Potenziale di Invecchiamento 4/12 anni - Years - Jahre

Potential aging - Alterungspotent.

Prima annata prodotta 2003

First vintage - Erstmal Erzeugt

Aspetti Organolettici:*All'olfatto si incontrano agrumi, fiori gialli, zagara, talvolta curiosi sentori vegetali e speziati, zafferano, che si armonizzano anticipando un vino di calore e complessità. Al gusto risponde con coerenza confermando un notevole equilibrio tra morbidezza e freschezza. L'aspetto che lo distingue è l'elegante armonia tra le sue componenti fresche e quelle evolute*

Abbinamento Gastronomico:*perfetto con formaggi, soprattutto stagionati ed erborinati. Si abbina molto bene alla tipica sbrisolona o a biscotteria.*

Tasting:*Scents of yellow flowers, orange blossom, spicy and saffron notes, complex and full in mouth. Very well balanced between acidity and sweetness, wine of great balance and complexity.*

Food pairing:*perfect with blue and mature cheese. It pairs well with sbrisolona and biscuits.*

Verkostung:*Gekeltert aus getrockneten Trauben mit einer kurzen Passage im Holzfass. Süße und Säure sind hier perfekt ausbalanciert und ergeben einen himmlischen Tropfen.*

Essenbegleitung:*Der besonders gut zu Süßspeisen passt und mit Käse eine sehr faszinierende Kombination abgibt.*



I MAGGIORI RICONOSCIMENTI:



I Vini di Veronelli: 3 Stelle
Ais Vitae: 3 tralci

