

LE ECCELLENZE



 *Uve*

Garganega in purezza

 *Vinificazione e affinamento*

Le uve raccolte a mano restano ad appassire almeno 3 mesi. La spremitura viene effettuata quando almeno il 15 - 20% dell'uva presenta la muffa nobile (*Botrytis cinerea*) che conferisce grande ricchezza gusto-olfattiva. Dopo la macerazione, la decantazione e la fermentazione, la maturazione si svolge per un 50 % in acciaio e per l'altro 50 % in barrique per almeno 12 mesi

 *Colore*

Giallo dorato intenso

 *Profumo*

Sensazioni intense di frutta matura, con inconfondibili note di banana, albicocca, frutta esotica e miele

 *Sapore*

Pieno, caldo, dolce e persistente, con un lungo, piacevole finale che ricorda la mandorla

*% Alcool* 12,5%

 *Temperatura di Servizio* 10-12°C.

 *Formato* 500 ml

PREMI & RICONOSCIMENTI



91 PUNTI  
5 STAR WINES  
THE BOOK  
2018