

# DINDARELLO



Collocazione  
del vigneto: le migliori aree del Veneto  
vocate per questa varietà

---

Giacitura  
e tipo terreno: colline vulcaniche e tufacee

---

Varietà di uva: 100% Moscato

---

Cure nella  
preparazione: appassimento delle uve per circa  
un mese in fruttai, fermentazione  
in tini di acciaio

---

Affinamento: tre mesi in bottiglia

---

Zucchero residuo: circa 130 g/l

---

Agli occhi: giallo paglierino

Al naso: profumo straordinariamente intenso  
con sentori tipici della varietà,  
di miele e fiori

In bocca: è dolce e freschissimo, equilibrato  
e pieno, con persistenza lunga  
e gradevole.

Ottimo in abbinamento con dolci di  
pasticceria, crostate di frutta, focacce  
caserecce e anche dolci con creme.