

# ACININOBILI



Collocazione del vigneto:	le colline breganzesi
Giacitura e tipo terreno:	colline vulcaniche e tufacee
Varietà di uva:	100% Vespaioia
Cure nella preparazione:	scelta manuale e certosina degli acini con Botritis cinerea nella forma larvata (muffa nobile)
Affinamento:	per due anni in barriques nuove; in bottiglia per un anno
Zucchero residuo:	circa 200 g/l
Agli occhi:	oro antico lucido e brillante
Al naso:	grande bouquet, intenso e speziato; sentori di miele d'acacia, frutta secca, uva passa e pietra focaia
In bocca:	dolce-non dolce, pieno, elegante e sontuoso; ottimo il corpo e massiccia la struttura; stoffa e nerbo profondi in una lunghissima persistenza: un'esperienza emozionante!

Ottimo con una scaloppa di fegato grasso d'oca, ma la perfezione è raggiunta in un bicchiere, davanti al caminetto, in buona compagnia!