

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: 130 g/l

Agli occhi: giallo paglierino

Al naso: profumo straordinariamente intenso con sentori tipici della varietà e 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.