Acininobili

Varietà

100%
Vespaiola

Dettagli

Collocazione del vigneto:
le colline breganzesi

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e tufacee

Cura 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

Note organolettiche

Oro antico lucido e brillante

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!

Grande bouquet, intenso e speziato; sentori di miele d'acacia, frutta secca, uva passa e pietra focaia

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