Dindarello

Varietà

100%
Moscato

Dettagli

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

Giacitura e tipo terreno:
colline vulcaniche e tufacee

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

Affinamento:
tre mesi in bottiglia

Zucchero residuo:
circa 110 g/l

Note organolettiche

Giallo paglierino

È dolce e freschissimo, equilibrato e pieno, con persistenza lunga e gradevole

Profumo straordinariamente intenso con sentori tipici della varietà, di miele e fiori

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