

Dulcore

Vino Bianco Passito

denominazione IGT BENACO BRESCIANO

classificazione vino bianco Passito

periodo vendemmia primi giorni di Ottobre

vitigni Turbiana di Lugana

tecniche di vinificazione raccolta manuale in piccole casse, appassimento in fruttaia, diraspatura e pressatura

colore giallo dorato intenso

bouquet di frutta matura con note agrumate e di miele

al palato armonioso tra dolcezza, acidità e sapidità, di grande persistenza

temperatura di servizio 8 - 10° C

abbinamenti consigliati ottimo come vino da meditazione, si esalta con formaggi erborinati, è avvolgente con la fragranza di pastefrolle e crostate



appellation IGT BENACO BRESCIANO

classification white wine Passito

harvest period first days of October

grape variety Turbiana of Lugana

technics of vinification harvested by hand in small boxes, drying in fruity destemming and pressing

appearance intense golden yellow

nose intense aroma of ripe fruit with scented citrusy and and honey notes

palate harmonious between sweetness, acidity and flavor, of great persistence

serving temperature 8 - 10° C

food pairings food pairings excellent as a meditation wine, it is enhanced with blu cheese, perfect combination with the fragrance of pastries and tarts