

Florentine

Demi-sec - Dosaggio: 33 g/L

Si abbina armoniosamente con foie gras ai fichi, tajine, o anche con carne bianca al miele.

Vinificazione:

Vinificato in botti smaltate e in acciaio inox, questo assemblaggio di selezioni di riserva in purezza raggiunge la maturità dopo 24-30 mesi di invecchiamento in cantina. Lo sciroppo di dosaggio è composto da vini di riserva e da zucchero di canna, ed è invecchiato in botti di rovere.

Note organolettiche:

Aspetto: Veste gialla chiara impreziosita da riflessi verde anice, caratteristici di un vitigno bianco. Brillante alla luce.

Olfatto: Naso con note di pralina e caramellato. Impressione di frutta essiccata (albicocca essiccata, datteri, prugna essiccata) e qualche sentore di nocciola.

Palato: Bocca dolce con un'impressione di confettura di fichi.

Bottiglia speciale da 75 cl



Profilo Enologico

Terroir	Il vigneto è piantato su suolo argilloso-calcareo ed è gestito secondo i principi della viticoltura ragionata
Dosaggio	Demi-sec, (33 g di zucchero al litro)



50% Pinot Nero



50% Chardonnay

