



5



QUINTO

vino da uve stramature

Particolare vino prodotto con uve trebbiano e moscato bianco. Le uve sono selezionate e raccolte a mano in piccole cassette soltanto al raggiungimento del giusto punto di appassimento, con più passaggi in vigneto a partire da fine settembre fino ad inizio novembre. I grappoli vengono pressati interi ed il mosto ottenuto fermenta in barrique sur lies per circa dieci mesi.

Il processo fermentativo viene interrotto grazie all'azione del freddo quando si raggiunge il giusto equilibrio tra alcool svolto e zucchero residuo. L'affinamento in bottiglie è di almeno tre mesi. Le bottiglie prodotte annualmente sono circa 600.

Caratteristiche organolettiche: vino dal colore giallo dorato con riflessi ambrati, dal profumo delicato e fruttato di canditi, fiori bianchi e mandorla tostata. In bocca è pieno e morbido supportato da una buona acidità. Vino dalla forte complessità e possente speziata aromaticità, mantiene una notevole freschezza. Grande persistenza gusto olfattiva.

Abbinamenti: nato come vino da meditazione, ideale con pasticceria secca e dolci leggeri, è ottimo con formaggi erborinati e stagionati in genere.

