

# SOLE DI DARIO

DEDICATO AL FONDATORE E ALLA SUA GRANDE PASSIONE PER I SAUTERNES, TESTIMONIATA DALLA PRESENZA NEL PICCOLO VIGNETO ADIACENTE ALLA CASA PADRONALE PIANTATO NEL 1991 DEL SAUVIGNON E SOPRATTUTTO DEL SEMILLON, VITIGNO CHE RARAMENTE TROVA SPAZIO FUORI DALLA REGIONE DI BORDEAUX. VIENE PRODOTTO SOLO NELLE ANNATE MIGLIORI CON GRAPPOLI SELEZIONATI UNO AD UNO E RIPULITI DA OGNI IMPERFEZIONE, QUINDI POSTI IN APPASSIMENTO IN CASSETTE PER UN PERIODO CHE VA DAI 2 AI 3 MESI. LA VINIFICAZIONE È VOLTA A PRIVILEGIARE LA FRESCHEZZA SULLA POTENZA. LA CONSISTENTE PRESENZA DI ZUCCHERI RESIDUI È INFATTI SEMPRE BEN BILANCIATA DA UNA SIGNIFICATIVA ACIDITÀ E DA UN TENORE DI ALCOL NON RIDONDANTE. SI PRESENTA UN BEL GIALLO DORATO DELICATO; DAL BICCHIERE SI SVILUPPANO AROMI DI ESTREMA FINEZZA, DI FRUTTA CANDITA E SPEZIATA, DI CONFETTURA DI ALBICOCCA, DI FRESCA BALSAMICITÀ, UN VERO BOUQUET; DOLCE CON MOLTA MISURA ED EQUILIBRIO ANCHE AL PALATO, UN PASSITO DI GRANDE RAFFINATEZZA CHE SI RIVELA FRESCA E GODIBILISSIMA BEVA.

