

SOLE DI DARIO 2018



Vino passito bianco

VITIGNI

Sauvignon 40%, Semillon 40%, Riesling 20%.

DESCRIZIONE

Colore giallo oro con riflesso ambrato. Profumo intenso e persistente che ricorda l'albicocca, la confettura, il miele, la frutta secca e la frutta candita. Vino di notevole complessità e freschezza, denso e intenso che si fonda sul grande equilibrio tra acidità e zuccheri.

ABBINAMENTO

Cioccolato ad alta percentuale di cacao, frutta secca, dolci secchi in generale, ottimo con i formaggi erborinati e piccanti.

RESA ETTARO

16,50 hl

VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Prodotto solo nelle migliori annate, dopo una accurata selezione dei grappoli, le uve sono poste ad appassire fino a 3 mesi in cassetta e poi pressate; il mosto è poi decantato naturalmente e posto in tonneaux nuovi di legno francese dove fermenta spontaneamente e sosta per almeno 24 mesi.

DATI ANALITICI

Alcool 12,00%, Zuccheri riduttori 177,00 g/l, Acidità 7,30%, Ph 3,54.

IMBOTTIGLIAMENTO

Febbraio 2021

CHIUSURA

Tappo in sughero.

N/BOTTIGLIE PRODOTTE

1.900 bottiglie da 375 cl.

