

Dolce bianco, mosto parzialmente fermentato bianco



Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età media dei vigneti: 25 anni

Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectare
Average age of the vineyards: 25 years-old



La tecnologia per la preparazione di questo vino prevede il riscaldamento del mosto da 0° a 18°C, aggiunta di lieviti selezionati e conduzione della fermentazione a temperatura controllata variabile dai 18° ai 20°C in autoclavi. Quando il mosto vino arriva ai 3- 3,5° gradi di alcool svolto si arresta la fermentazione alcolica mediante refrigerazione a -3°C. Segue microfiltrazione sterilizzante che precede l'imbottigliamento isobarico.

The vinification process consists of an initial stage whereby the must is heated from 0 to 18°C, followed by the addition of selected yeast strains, and fermentation in autoclaves steel tanks at a controlled temperature ranging from 18° to 20°C. When the level of alcohol by volume reaches 3- 3.5° degrees, the alcoholic fermentation is halted by cooling down the wine to -3°C. This is followed by sterilisation through microfiltration prior to isobaric bottling.



Si tratta di un vino dal **colore** giallo paglierino brillante. Il **profumo** è fresco e intenso con sentori fruttati e floreali. Il **sapore** è dolce, morbido, vivace e aromatico. Si **abbina** perfettamente con tutti i tipi di dolci ed è ottimo per preparare cocktail e long drinks.

*Bright straw yellow in **colour**, this wine has a strong, fresh **scent**, with fruity and floral notes. Its **taste** is sweet, soft, lively and aromatic. This wine **pairs** perfectly with all sorts of cakes and desserts and is the ideal base for cocktails and long drinks.*

