



LA VECCHIA VINO ROSSO DA UVE APPASSITE 2016 14,5% Vol

COMUNE: Albugnano (AT)

VARIETÀ: 100% Malvasia

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

TERRENO: medio impasto, calcareo

ESPOSIZIONE: sud

RESA PER ETTARO: 90 q

ALLEVAMENTO: in contropalliera potatura Guyot

VENDEMMIA: manuale a inizio settembre

VINIFICAZIONE: breve macerazione, interruzione naturale della fermentazione

AFFINAMENTO: 6 mesi in barrique di secondo passaggio

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: paste secche, biscotti, torte di frutta

N° DI BOTTIGLIE: circa 800

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

vino meditativo, dal colore rubino-arancio, dai profumi intensi di fiori secchi, fico e viola appassita. Al palato la dolcezza è contrastata da una trama tannica invidiabile, creando un equilibrio gustativo unico nel suo genere.

