

SUAVE EXENTIA

Passito

(fermo)

Denominazione

Vinificazione e affinamento

Ottenuto da grappoli selezionati di uve Verdea e Traminer provenienti dai vigneti aziendali, lasciati appassire in modo naturale prima sui tralci e quindi, in locali appositi. Affinato per un anno in botte di acciaio dopo un passaggio in botti di legno.

Gradi alcolici svolti: 13,5% vol.

Tipo di bottiglia: Bordolese 500 ml.

Caratteristiche organolettiche

Colore giallo dorato con riflessi ambrati.
Profumo aromatico, fruttato e leggermente speziato con spiccati sentori di miele e liquerizia.
Sapore dolce, caldo e vellutato.

Abbinamenti

ideale con la pasticceria secca, crostate di frutta, ciambelle, dolci al cucchiaio ma anche con formaggi erborinati.

Temperatura di servizio: 10° C.

Note:

Informazioni varie:

presente sulla guida "Annuario dei migliori vini italiani" di Luca Maroni.



Collocazione Geografica

- Az. Agr. Genesi
- Comune di Borgonovo Val Tidone (PC)
- Val Tidone
- Altitudine 330 m. s/m



Vendemmia