



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Vitigno:

Malvasia di Candia aromatica

Vinificazione:

In rosso, con macerazione e con fermentazione a temperatura controllata

Grado alcolico:

14,5° Vol

Metodo:

Appassimento sulla pianta

Luogo di produzione:

Vigneto Castellaro ad altitudine dai 180-250slm



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:

Ambrato, brillante

Profumo:

Albicocca, uvetta, scorza d'arancia e c'era d'api

Temperature di servizio:

dai 10 ai 12 gradi

Abbinamento:

Formaggi stagionati e dessert

