



DOLCE ANTICO

Trebbiano Passito IGT

TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRODUKTION	1300 Flaschen von 500 ml
JAHRGANG	2023
REBSORTEN	Trebbiano Spoletino 100%
ERNTE	Oktober, von Hand
TROCKNUNG	natürlich, auf Holzgittern für 120 Tage
WEINHERSTELLUNG	Gärung im Stahlbehälter, mazeration etwa 30 Tage
VERFEINERUNG	12 Monate in der Flasche

CHARAKTERISTIK

Die Farbe des Weines ist ein intensives Gelb mit goldenen und orangefarbenen Reflexen, die in Bernstein übergehen. Das Bouquet besticht mit Aromen von Pfirsich und Quitte. Im Mund ist er weich und harmonisch, mit einer besonderen Spannung zwischen Frische und Süße und einem Finale von reifen Aprikosen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Extravagant ist die Kombination mit grünen Oliven, Kabeljau-Canapés, Blauschimmelkäse, getrockneten Feigen und Walnussdesserts.

VOLUMENPROZENT 12,5%

TRINKTEMPERATUR 16°C

ENTHÄLT SULFITE

Indicazioni di riciclo: vetro GL70 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

