



Le Corne



Dolceluna

Denominazione

Vino Bianco Dolce

Vitigno

Chardonnay 100%

Vinificazione

La naturale vendemmia tardiva di quest'uva ed il seguente appassimento su graticci, in locali ben areati, conferiscono al prodotto proprietà inconfondibili.

Maturazione e Affinamento

La lenta fermentazione ed il lungo invecchiamento in piccoli caratelli scolmi di rovere, danno a questo vino un'evoluzione unica nel suo genere. L'affinamento in bottiglia per altri 3 mesi completa il profilo di questo particolare passito.

Degustazione

Di colore giallo oro brillante, questo passito ha un intenso e complesso bouquet che ricorda la mandorla e la noce con note evolute di miele e liquirizia. Al sapore risulta morbido, caldo e equilibrato, con piacevoli sensazioni agrumate nel retrogusto.

Servizio e abbinamenti

Vino dolce che ben si abbina a formaggi saporiti ed erborinati, pasticceria e frutta secca. È preferibile servirlo fresco, in piccoli calici a forma di giglio.

Dati analitici

Alcool: 14,5% vol.

Formato e confezione

Cormons da 0,50 lt in astuccio cartone a 1 bottiglia.