

BARONAZZO AMAFI PASSITO

VITIGNO

Moscato Di Alessandria O Zibibbo

TIPOLOGIA

Bacca bianca

TERRENO

Misto con prevalenza di zone argillose

VIGNETI

Allevati i ad alberello marsalese

VENDEMMIA

Verso la fine di agosto

APPASSIMENTO

In ambiente aperto sui graticci

VINIFICAZIONE

Le uve appassite sono gentilmente pressate e lasciate vinificare in tini di acciaio a temperatura controllata. Una piccola percentuale di uva passa viene aggiunta al mosto fresco per rilasciarne gli aromi, la dolcezza e la freschezza

MATURAZIONE

A temperatura controllata, dura circa 8 mesi

AFFINAMENTO

Per sei mesi in bottiglia



DEGUSTAZIONE

COLORE

Giallo ambrato brillante

PROFUMO

Soave armonia fra le note di albicocca fresca e matura, scorza di arancia candita e miele

SAPORE

Freschezza e un'avvolgente dolcezza. Lunga e piacevole la persistenza



ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Adatto per essere abbinato a formaggi erborinati e perfetto per concludere un pasto con dessert e frutta secca



GRADO ALCOLICO

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14° C