

# SOLE DI DARIO 2021



## Vino passito bianco

### VITIGNI

Sauvignon 40%, Semillon 40%, Riesling 20%.

### DESCRIZIONE

Colore giallo oro con riflesso ambrato. Profumo intenso e persistente che ricorda l'albicocca, la confettura, il miele, la frutta secca e la frutta candita. Vino di notevole complessità e freschezza, denso e intenso che si fonda sul grande equilibrio tra acidità e zuccheri.

### ABBINAMENTO

Cioccolato ad alta percentuale di cacao, frutta secca, dolci secchi in generale, ottimo con i formaggi erborinati e piccanti.

### RESA ETTARO

16,50 hl

### VENDEMMIA

Settembre

### VINIFICAZIONE

Prodotto solo nelle migliori annate, dopo una accurata selezione dei grappoli, le uve sono poste ad appassire fino a 3 mesi in cassetta e poi pressate; il mosto è poi decantato naturalmente e posto in tonneaux nuovi di legno francese dove fermenta spontaneamente e sosta per almeno 24 mesi.

### DATI ANALITICI

Alcool 13,20%, Zuccheri riduttori 175,00 g/l, Acidità 7,60%, Ph 3,20.

### IMBOTTIGLIAMENTO

Gennaio 2024

### CHIUSURA

Tappo in sughero.

### N/BOTTIGLIE PRODOTTE

2.900 bottiglie da 375 cl.

Prodotto in Italia

Contiene solfiti

