

## MONSAVIUM

### VINO BIANCO PASSITO

**UVE:** bianchetto 100% di nostra produzione selezionate e raccolte solo da personale di lunga esperienza

**VENDEMMIA:** uve selezionate e raccolte solo da personale di lunga esperienza in cassette di 20 kg

**APPASSIMENTO:** le uve sono appese sotto il tetto della fruttaiia ed appassiscono naturalmente fino dicembre/gennaio

**VINIFICAZIONE:** pigiatura e breve macerazione con le bucce

**DURATA DELLA FERMENTAZIONE:** 40/60 giorni

Bottiglie 500 ml / Cartoni 6 bottiglie

**NOTE ORGANOLETTICHE:** *splendente color ambra con sfumature mogano. Cornice olfattiva con note di albicocca disidratata, dattero, giuggiola appassita, cardamomo, miele e cera d'api, caramella d'orzo. Al palato è dolce e sapido con bella vena fresca, è vino non stucchevole. Importante persistenza aromatica, chiude su note di frutta secca.*

**ABBINAMENTI:** *da meditazione, formaggi erborinati, crostata di mele e fichi, sformato di zucca con crema di pecorino di fossa.*

