

DELIZIOSO



FORMATO

750 ml

VITIGNI

Garganega 95%, moscato bianco 5%.

VENDEMMIA

Settembre-ottobre.

A settembre si tagliano i tralci portanti il frutto per un breve appassimento in pianta di 40 giorni, poi a novembre l'uva viene messa in platò per altri 60 giorni.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e pressatura delle uve; il mosto fermenta a temperature basse.

COLORE

Giallo paglierino.

PROFUMO

Intenso ma delicato di fiori d'acacia, miele, camomilla, fico secco, mandorla e frutto della passione.

SAPORE

Dolce e avvolgente di miele, fico, frutto della passione e con un finale in cui ritorna la mandorla. Una dolcezza delicata ben bilanciata con l'acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si presenta come un ottimo vino da dessert, in perfetta armonia con dolci secchi, in particolare con biscotteria assortita, cantucci e pastefrolle. Interessante anche con il cioccolato fondente.

Servire a 12-14 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol

Azienda Agricola

FlaTio

di Flavio Fraccaroli

Via Cariano, 20 - 37029

S. Pietro in Cariano, Verona

Tel 045 7702230 Sito web: flatiowine.it