



Vino giallo dorato, con un profumo complesso caratterizzato dalla fusione di note aromatiche di agrumi, ananas, banana e vaniglia. In bocca risaltano le note dolci di burro di nocciola in connubio con una notevole freschezza. Ottimo con zuppe di pesce, risotti e carni bianche.

UVE: Malvasia Bianca
 TERRENO: argillo-limoso
 ALLEVAMENTO: cordone speronato con 5000 ceppi per ha
 ETA MEDIA DEL VIGNETO: 15 anni
 VENDemmIA: terza decade di agosto
 RESA PER HA: 65 q. li
 AFFINAMENTO: minimo 6 mesi in barrique
 AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: minimo 3 mesi
 FORMATO BOTTIGLIA: 750 ml
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

Golden yellow wine, the nose picks up a fusion of aromatics such as citrus fruits, pineapple, banana and vanilla. On the palate it is fresh with hints of hazelnut butter. Enjoy with fish soups, risotto and white meats.

GRAPES: Malvasia Bianca
 SOIL: clayey-muddy
 TRAINING SYSTEM: cordon spur with 5000 vinestocks per ha
 VINEYARD AVERAGE AGE: 15 years
 HARVEST: third decade of August
 YIELD PER HA: 6.5 tonnes
 MATURATION: at least 6 months in barrique
 BOTTLE AGEING: at least 3 months
 BOTTLE SIZE: 750 ml
 SERVING TEMPERATURE: 10-12°C