

Sole di Dario 2012



SOLE DI DARIO

Vino passito bianco 2012

VITIGNI: Sauvignon, Semillon, Riesling.

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.

PROVENIENZA: 0,30 ha esposti ad est (altitudine 190 mt) nel piccolo vigneto adiacente la casa padronale nella frazione di Cantrina di Bedizzole. Piantato nel 1991 con densità di 5.000 piante ad ettaro, è allevato a Guyot. Terreno di medio impasto, sub-alcalino con prevalenza di argilla rossa.

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 barrique nuove di legno francese per 24 mesi.

DATI ANALITICI: Alcool 12,70%, Zuccheri riduttori 190,00 g/l, Acidità 7,25%.

IMBOTTIGLIAMENTO: Luglio 2017

N/BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.290 bottiglie da 375 cl.