Sole di Dario 2022



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 12,40%, Zuccheri riduttori 190,00 g/l, Acidità 7,35%, Ph 3,25.

IMBOTTIGLIAMENTO
Giugno 2026

CHIUSURA
Tappo in sughero.

N/BOTTIGLIE PRODOTTE
2.200 bottiglie da 375 cl.

Prodotto in Italia
Contiene solfiti