



“TIRESIA” VINO DI UVE STRAMATURE BIANCO



VITIGNO: 100% Manzoni Raccolta Tardiva e leggero appassimento in cassetta.



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6 - 8 °C



GRADAZIONE ALCOLICA: 12% Vol.



METODO DI RACCOLTA: Manuale.



ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Ideale con dessert come dolci da forno a base di confettura o semplici lievitati. Ideale anche con formaggi erborinati di capra abbinati a miele di Acacia.



ASPETTO: Nel bicchiere si presenta brillante e viscoso.



COLORE: Giallo dorato con riflessi ambrati.



PROFUMO: Intensi sentori di frutta a polpa gialla come albicocca, note vanigliate e arancia candita.



GUSTO: In bocca si presenta con una dolcezza non stucchevole, le note vanigliate e di albicocca si rispecchiano anche al palato, si presenta una leggera acidità che da freschezza.