

L' intrigante  
compagnia  
di momenti dolci  
e spensierati.



## complice

DENOMINAZIONE	Vino passito
GRADAZIONE	16%
COLTIVAZIONE	Vigneti di Pinot grigio e Verduzzo
VINIFICAZIONE	Le uve vengono vendemmiate a mano e riposte in graticci. Vengono poi lasciate appassire per alcuni mesi all'aria aperta in una particolare zona delle nostre cantine. Solo a dicembre si procede alla pressatura delle uve ed il prodotto ottenuto viene fatto fermentare per alcuni mesi. A fermentazione ultimata viene lasciato in una piccola botte di legno da 5 Hl per 12 mesi. Solo quando il prodotto raggiunge la giusta maturazione viene imbottigliato.
SENSAZIONI	Il colore è ambrato e lucente; profumi di frutta gialla matura, fichi e miele. In bocca rivela meravigliose sensazioni di dolcezza, morbidezza e calore.
ABBINAMENTI	Da abbinare a formaggi erborinati, stagionati, foie gras; ottimo anche da solo.
SERVIZIO	10°C

