



## Ciàcola

DENOMINAZIONE	Bianco IGT Veneto Passito
GRADAZIONE	13%
COLTIVAZIONE	Vigneti allevati a Sylvoz con densità di allevamento 3.500 piante per ettaro.
RESA MEDIA	80q/ha
VINIFICAZIONE	Viene effettuata una vendemmia tardiva. Il mosto viene lasciato a contatto con le proprie vinacce per circa 48 ore. Successivamente dopo la svinatura il prodotto viene lasciato fermentare per altri 15 giorni in acciaio, fino al completamento totale della fermentazione.
SENSAZIONI	È un vino dal colore oro carico, con profumo fruttato di ananas e mandorla amara, floreale di miele di acacia e glicine. Al palato si presenta molto caldo ed equilibrato, persistente, con una leggera astringenza, armonico e di buona struttura.
ABBINAMENTI	Quale vino da dessert, è consigliato in abbinamento con formaggi a pasta morbida, grassa e stagionata, oppure con dolci di pasta secca non lievitata.
SERVIZIO	12°C

