

Dindarello



Collocazione del vigneto:

Zone Vocate del Veneto per il Moscato

Giacitura e tipo terreno:

piana ghiaiosa ai bordi del torrente

Varietà di uva:

Moscato 100%

Cure nella preparazione:

vendemmia in piccole casse ed appassimento

Tenore Alcool:

11,5%

Affinamento:

In bottiglia: 1 mese

Imballo:

cartoni da 12 750ml e 24 375ml

Colore:

giallo paglierino con netti riflessi verdi

Profumo:

straordinariamente intenso con sentori di uva moscata, miele e fiori

Sapore:

dolce e freschissimo, equilibrato e pieno, la persistenza dell'aroma é molto lunga e gradevole, buon corpo, nerbo sentito e pieno carattere

Abbinamenti consigliati:

Dolci di pasticceria, crostate di frutta, focacce caserecce e dolci con creme.