



VALLE D'AOSTA DOP PASSITO CHARMANT 2016

| | |
|-----------------------|--|
| Classificazione: | Valle d'Aosta DOP Torrette |
| Zona di produzione: | Saint Pierre (AO) |
| Vendemmia: | 2016 |
| Uve: | Moscato 45% - Traminer 45% - Sauvignon 10% |
| Epoca di Vendemmia: | 1° decade di ottobre |
| Modalità di raccolta: | manuale |
| Grado: | 13,5% |
| Tipologia di terreno: | Morenico-Sabbioso |

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vino passito che nel naso si presenta con un profumo intenso e persistente, si riconoscono sentori di albicocca e di mela disidratata. In bocca è delicato, avvolgente, continuano le sensazioni riconosciute all'olfatto abbinate ad una buona freschezza che lo rende particolarmente piacevole. Ottimo con lo strudel, con pasticceria secca, speciale con formaggi erborinati di latte vaccino.

Colore: Giallo dorato

Profumo: Ampio ed intenso, con note di albicocca e mela disidratata.

Sapori: Avvolgente con una buona freschezza e un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI:

Ottimo con lo strudel, con pasticceria secca, speciale con formaggi erborinati di latte vaccino.