

Arsicà VENDEMMIA TARDIVA

Vitigno: Uve autoctone

Vendemmia tardiva, i grappoli vengono lasciati appassire direttamente sulla pianta fino ad autunno inoltrato. Colore dorato e aromi complessi che ricordano il miele e la mandorla, pieno nel sapore grazie alla sua gradazione alcolica e al suo residuo zuccherino.

Affinamento: fermenta in barrique e vi rimane per 12 mesi

Longevità: da 8 a 15 anni

Gastronomia: accompagna bene tutti i tipi di formaggi e la pasticceria secca

Temperatura: 12°C

Grape varietal: Autochthonous grapes

Harvested in late autumn, grapes wither on the vine.

Golden yellow, its flavour recalls honey and almonds. Full-flavoured with its alcoholic strength and its sugar residue.

Ageing: it ferments in barriques, where it stays for 12 months

Longevity: from 8 to 15 years

Recommendations: it goes very well with cheeses and pastries

Serving temperature: 12°C

Rebsorte: Autochthone Trauben

Spätlese, die Trauben trocknen direkt am Rebstock bis in den späten Herbst; Goldene Farbe mit komplexen Aromen die an Honig und Mandeln erinnern, mit vollem Geschmack dank seines Alkoholgehalts und des unvergorenen Restzuckers.

Ausbau: wird im Barriquefass vergoren und lagert dort 12 Monate

Lagerfähigkeit: 8 bis 15 Jahre

Empfehlung: begleitet sehr gut alle Arten von Käse und trockenes Gebäck

Serviertemperatur: 12°C

