



Stellato

Vitigno:	Malvasia aromatica di Candia
Denominazione:	Passito
Colore:	Bianco
Regione:	Italia/Emilia Romagna
Terreno:	medio impasto
Vendemmia:	fine Settembre/inizio Ottobre

Vinificazione:

le uve vengono raccolte manualmente una volta attraversata una breve fase di appassimento su pianta. Vengono poi portate in cantina dove proseguono l'appassimento su appositi graticci, in condizioni di buona ventilazione naturale, a temperatura e umidità controllate. A dicembre, una volta raggiunto il giusto grado di appassimento, l'uva viene torchiata ed il mosto viene posto in barriques a fermentare. Qui il vino rimane in affinamento per 8 mesi, seguiti da altri 6 di riposo in bottiglia.

Tasting note:

di colore giallo dorato intenso e brillante, questo vino ha l'aroma intenso dei passiti, con dolci sentori di zest e zenzero candito, miele e pesca sciroppata. In bocca è dolce ma equilibrato, mantenendo pulizia e eleganza dal primo impatto a quello finale, con note di albicocca disidratata e miele.

Potenziale di invecchiamento:

medio. Vino pronto alla beva ma che può essere conservato in cantina per diversi anni.