

NOI

Vino Passito Rosso



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso-argilloso
Altimetria: 250 m
Ceppi/ha: 4000
Resa/ha: 4 t
Raccolta: manuale
Forma di allevamento: guyot
Esposizione: Sud-Est



Vinificazione: l'appassimento dell'uva avviene direttamente sulla pianta. Dopo l'arrivo in cantina il pigiato viene fatto fermentare e, a causa dell'elevata presenza di zuccheri, procederà molto lentamente.



Alcol: 12,5% vol



Degustazione: l'aromaticità della Malaga si presenta elevata all'ennesima potenza. La concentrazione degli elementi aromatici dell'uva appassita si ripropongono nel bicchiere per regalarci un'esperienza olfattiva inebriante. Al palato è la dolcezza a farla da padrona, con la densità molto marcata e una sensazione vellutata e avvolgente.



Abbinamenti tipici: Dessert e formaggi.

Abbinamento Top: Panna cotta all'amarena.

Abbinamento inusuale: pane e nutella.



T° di servizio: 6-8°C