

SOL

Vino Passito Bianco



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 con parziale intervento della Muffa Nobile. Dopo l'arrivo in cantina il pigiato viene fatto fermentare e, a causa dell'elevata presenza di zuccheri, procederà molto lentamente. Il vino ottenuto subirà un passaggio in barrique per almeno un anno.



Alcol: 16% vol



Degustazione: il naso è complesso e avvolgente. L'impressione è quella di scoprire una sfumatura diversa ad ogni assaggio. Le note di frutta a polpa gialla matura si intrecciano creando una complessità unica nel suo genere. A completarne il bouquet un gradevole sentore di miele. In bocca c'è corrispondenza con il percepito al naso. Vino avvolgente e profondo con un lungo e fresco finale.



Abbinamenti tipici: Dessert e formaggi

Abbinamento Top: Blue di capra.



Abbinamento inusuale: Nocciole caramellate.

T° di servizio: 6-8°C