

LAPI D'AUTUNNO



VINO DOLCE

Vendemmia tardiva

AREA GEOGRAFICA

Siena

TIPO DI TERRENO

Sabbia e ciottoli di fiume

VITIGNO

Malvasia 70% Trebbiano 30%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

24 mesi Barrique

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

CONSERVAZIONE

15 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

13-15 °C

ACCOSTAMENTI

Vino da meditazione, adatto ad accompagnare formaggi stagionati, formaggi piccanti e crostate.

Abbiamo racchiuso in questa bottiglia il sapore dell'autunno in Toscana. Come un delicato genio della lampada dialoga con il nostro palato con racconti al sapore di castagne, noci e albicocca. Accarezza i nostri sensi con un dolce tocco vellutato. Come nelle giornate autunnali il sole tocca la terra senza arderla, così questo passito sta in perfetto equilibrio tra morbidezza e fresca mineralità.