



OTTELLA

PRIMA LUCE

BIANCO VENETO PASSITO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



UVE

Uve a bacca bianca passite.

METODO DI PRODUZIONE

Vinificazione in acciaio. Riposa minimo 24 mesi in cantina prima di essere imbottigliato. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo carico con riflessi dorati. Al naso spiccano note calde di albicocca disidratata e miele. Al palato si presenta caldo cremoso e avvolgente con piacevoli note di albicocca. Una sensazione dolce, abilmente dosata.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ottimo con i formaggi erborinati, si accompagna bene a piccola pasticceria secca.