

CASTEL GIOVANELLI GOLDMUSKATELLER SERENADE PASSITO



Caratteristiche:

Questo nettare si ottiene da uve moscato, colte a perfetta maturazione, fatte appassire su graticci e sottoposte a pigiatura in febbraio. Da cento kg d'uva si ottengono 17 l di mosto concentrato. Il giallo oro brillante, il ricco bouquet con sentori di frutti esotici e miele, il corpo cremoso, carico di estratti, che presenta un seducente gioco tra acidità ed amabilità rappresentano le caratteristiche di questo eccellente vino.

Consiglio:

Ideale come vino da dessert o per accompagnare formaggi erborinati tipo gorgonzola.

Temperature di servizio:

12-15° C

Weinbrief Castel Giovannelli Serenade 2005

Scheda tecnica Castel Giovannelli Serenade 2005

Fact sheet Castel Giovannelli Serenade 2005