

DORATO

*Marche Igt
Bianco Passito*

Passiti
& GRAPPE

Vino dolce, ma con una piacevole freschezza, aromatico con sentori di pesca bianca e lychee. La grande intensità e la lunga persistenza aromatica lo rendono adatto a svariati tipi di dolci.

A sweet, soft, warm and enveloping wine but with an appealing touch of freshness that makes it particularly adapted to various types of desserts.

Zona d'origine / Area of origin

colline marchigiane
Marche hills

Terreno / Soil

di medio impasto
medium consistency

Uve / Grapes

100% Moscato.

Resa per ettaro / Yield x hectare

70 q
7000 kg

Lavorazione / Winemaking

appassimento delle uve in fruttaiolo; diraspatura e pulizia del mosto a freddo e pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata
the grapes are dried in cold rooms, destalking and pressing of the grapes, fermentation at controlled temperature

Affinamento / Agenig

in acciaio
in steel tank

Colore / Colour

giallo dorato con riflessi verdognoli
golden yellow with light greenish reflections

Profumo / Bouquet

gradevole, aromatico, fine e delicato
pleasant, aromatic, fine and delicate

Sapore / Flavour

aromatico e dolce, tipico con delicatissima vena di freschezza
aromatic and typically sweet with an extremely delicate vein of freshness

Abbinamenti / Food pairing

si abbina perfettamente a dolci al cucchiaio, macedonie, crostate e biscotti secchi
it goes perfectly with desert, fruit salads, pies and dried biscuits

Temperatura di servizio / Serving temperature

8° - 12° C

