

# DORATO

## Marche Igt Bianco Passito

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 in particolare adatto a svariati tipi di dolci.

**Tipo di vino**  
passito bianco dolce.

**Zona d'origine**  
colline marchigiane.

**Terreno**  
di medio impasto.

**Uve**  
moscato.

**Resa per ettaro**  
70 q

**Lavorazione**  
appassimento delle uve in fruttaiolo; diraspatura e pulizia del mosto a freddo e pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento**  
in acciaio.

**Colore**  
giallo dorato con riflessi verdolini.

**Profumo**  
gradevole, aromatico, fine e delicato.

**Sapore**  
aromatico e dolce, tipico con delicatissima vena di freschezza.

**Consumo**  
fino a 2 - 3 anni successivi la vendemmia.

**Abbinamenti**  
si abbina perfettamente a torte leggere, dolci al cucchiaino, macedonie, crostate, biscotti secchi e pasta di mandorle o fuori pasto magari con frutta.

**Temperatura di servizio**  
12° C

*Passiti*  
& GRAPPE

