



DINDARELLO

Maculan

Collocazione del vigneto:

Le migliori aree del Veneto vocate per questa varietà.

Giacitura e tipo terreno:

Colline vulcaniche e tufacee.

Varietà di uva:

100% Moscato.

Cure nella preparazione:

Appassimento delle uve per circa un mese in fruttaio, fermentazione in tini di acciaio.

Affinamento:

Tre mesi in bottiglia.

Zucchero residuo:

130 g/l

Agli occhi:

Giallo paglierino.

Al naso:

Profumo straordinariamente intenso con sentori tipici della varietà e di miele e fiori.

In bocca:

È dolce e freschissimo, equilibrato e pieno, con persistenza lunga e gradevole. Ottimo in abbinamento con dolci di pasticceria, crostate di frutta, focacce caserecce e anche dolci con creme.



50 cl

37,5 cl