

Ego

Vino da tavola passito

Si tratta di una produzione limitata di un vino bianco passito ottenuto da vendemmia tardiva con uve bottrizzate. Una vera rarità ed una sfida produttiva in un'area dove i vitigni a bacca bianca impiantati sono di difficile coltivazione.

Concorrono in larga parte i vitigni chardonnay, pinot bianco ed una piccola quantità di muscatel. Alla spremitura soffice, segue una fermentazione in barrique di secondo passaggio per almeno 12 mesi. Il risultato è un vino di buon corpo dal colore ambrato con riflessi dorati e di buona consistenza.

I profumi, suadenti ed esuberanti, ricordano in modo particolare note di frutta secca e candita quali l'albicocca, ma anche agrumate e fresche di ottima persistenza.

Al palato è morbido e persistente con gusto bilanciato tra la morbidezza e la freschezza con una vena sapida che accompagna il finale di bocca assai lungo.

Ottimo vino per accompagnare la degustazione di formaggi erborinati e/o stravecchi, ma anche con patè.

Gradazione alcolica: 14,5°

Temperatura di servizio: 12°

