

VINO BIANCO "Gloria" Nettare d'Uva

Proprio dalla composizione minerale del terreno e della sua struttura tendenzialmente argillosa derivano la particolare sapidità e struttura di questo bianco.

IL VIGNETO: qui la vite trova il suo terreno ideale per la buona produzione di queste uve

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA TERRENO: marna calcarea di medio impasto

VINIFICAZIONE: vendemmia tardiva nel mese di novembre. Fermentazione a 17°C

MATURAZIONE: 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: gradevolmente dolce, fresco e sapido, questo vino si esprime in un bouquet fruttato e floreale, in cui spiccano sentori di miele di acacia dal retrogusto senza eccedere in dolcezza

ABBINAMENTI: la sua amabilità ben bilanciata dalla freschezza lo rendono perfetto con formaggi saporiti, crostate di frutta, gelato e le famose pesche di Castellinaldo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L

VINO BIANCO "Gloria" Grape Nectar

The mineral composition of the soil and its clay texture engender this particular sapid and well-structured white wine.

AREA OF PRODUCTION: here the vine finds its ideal soil for the good production of these grapes

VINE TRAINING SYSTEM: guyot

SOIL TYPE: calcareous marl of medium texture

VINIFICATION: natural drying of the grapes in cases. Fermentation at 17°C

AGEING: 6 months ageing followed by bottle ageing

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: it has a pleasantly sweet, fresh and sapid taste with a floral and fruity bouquet, while the gently pronounced acacia honey aftertaste does not exceed sweetness

FOOD PAIRINGS: its well-balanced sweetness due to its freshness is the perfect combination with ripe cheese, fruit tarts, ice creams and the renowned Castellinaldo's peaches

FOOD PAIRINGS: its well-balanced sweetness due to its freshness is the perfect combination with ripe cheese, fruit tarts, ice creams and the renowned Castellinaldo's peaches

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C

BOTTLE CAPACITY: 0.75 L

