



Passito 2016

Cantina: Azienda Agricola Antonio Aldini

Denominazione: Vino Bianco

Tipologia: Bianco

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Malvasia Di Candia Aromatica

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Bianco

Annata: 2016

Grado Alcolico: 17.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Abbinamenti: Formaggi Stagionati, Millefoglie, Piccola Pasticceria

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

La Malvasia aromatica di Candia in purezza passita di Antonio Aldini è un vino secco, macerato 3 giorni sulle bucce, da uve biologiche, fermentazione spontanea con lieviti indigeni. Ottimo come vino da meditazione ma anche per formaggi o primi piatti.

Note di degustazione

Bellissimo giallo dorato, per una malvasia di candia passita di grande versatilità, le note fruttate della malvasia aromatica sono accompagnate da note erbacee, balsamiche e mielate. Note floreali ancora presenti che la rendono abbinabile anche a formaggi di struttura come consiglia vivamente lo stesso produttore. Intenso, pieno e non stucchevole è un vino da meditazione che ha la versatilità di adattarsi anche al tutto pasto.