



Acininobili Passito 1997

CHF 390.00 | 10 cl = CHF 26.00

Couleur jaune doré. Beau bouquet de miel d'acacia, de fruits secs, de raisins secs et de pierre à fusil. Doux en bouche avec une belle structure, une acidité agréable et une longue persistance.

Producteur	Maculan
Type d'article	Vin doux
Pays	Italie
Région	Vénétie
Appellation	IGT
Millésime	1997
Format	150 cl
Température de consommation	10° - 18°
Conservation	2022 - 2027
Cépages	Vespaioia
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	30003045
Accord mets et vins	Fromage persillé, Desserts
Avis	James Suckling 95/100 Wine Advocate 95/100 Vinous 95/100



Vinification

100% de raisins botrytisés en vendange manuelle, sont fermentés lentement et élevés pendant deux ans en barriques neuves. Après la mise en bouteille, le vin repose au moins un an en bouteille. Produit uniquement dans les meilleures années avec du botrytis sucré.

Histoire





Acininobili Bianco Passito est une interprétation époustouflante du cépage indigène Vespaïola et offre une profondeur, une complexité et une personnalité impressionnantes. Élaboré à partir de 100% de raisins pourris nobles, ce vin reflète l'art suprême des vins botrytisés et est considéré par la presse spécialisée comme le meilleur vin TBA d'Italie.

