



## Acininobili Passito 1997

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                       | Vespaïola  |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites  |
| Numéro d'article              | 30003045   |
| Accord mets et vins           | Fromage persillé, Desserts                                     |
| Avis                          | James Suckling 95/100<br>Wine Advocate 95/100<br>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.

