



Acininobili Passito Veneto IGT 1997

CHF 1'190.00 | 10 cl = CHF 23.80

Colore giallo oro. Bellissimo bouquet di miele d'acacia, frutta secca, uva sultanina e pietra focaia. Al palato è dolce, con una bella struttura, una piacevole acidità e un lungo finale.

| | |
|--------------------------------|--|
| Produttore | Maculan |
| Categoria | Vino dolce |
| Paese | Italia |
| Regione | Veneto |
| Classificazione | IGT |
| Annata | 1997 |
| Dimensioni della bottiglia | 500 cl |
| Temperatura di degustazione | 10° - 18° |
| Invecchiamento | 2022 - 2027 |
| Vitigni | Vespaioia |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 30003047 |
| Adatto a | Formaggi erborinati, Dessert |
| Valutazioni | James Suckling 95/100 Wine Advocate 95/100 Vinous 95/100 |



Vinificazione

Il 100% delle uve bottrizzate in vendemmia manuale, vengono fatte fermentare lentamente e invecchiano per due anni in barrique nuove. Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in bottiglia per almeno un anno. Prodotto solo nelle annate migliori e con una botrite minore.

Storia





Acininobili Bianco Passito è una straordinaria interpretazione dell'uva autoctona Vespaioia, che offre profondità, complessità e personalità impressionanti. Prodotto al 100% con uve a muffa nobile, questo vino riflette la più alta arte dei vini bottrizzati ed è stato acclamato dalla stampa specializzata come il miglior vino TBA d'Italia.

