



Acininobili Passito Veneto IGT 2001

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	2001
Dimensioni della bottiglia	38 cl
Temperatura di degustazione	10° - 18°
Invecchiamento	2026 - 2031
Vitigni	Vespaiola
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	30003037
Adatto a	Formaggi erborinati, Dessert
Valutazioni	James Suckling 95/100 Wine Advocate 95/100 Vinous 95/100



Vinificazione

Il 100% delle uve botritizzate 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 Vespaiola, che offre profondità, complessità e personalità impressionanti. Prodotto al 100% con uve a muffa nobile, questo vino riflette la più alta arte dei vini botritizzati ed è stato acclamato dalla stampa specializzata come il miglior vino TBA d'Italia.

