



PELIDE

UVE

Albana Passita

VINIFICAZIONE

Uve selezionate e raccolte a mano in cassette, nella seconda decade di settembre e posta ad appassire in fruttai per circa 2 mesi.

Una lenta pressatura ci consente di ottenere un mosto concentrato che viene posto a fermentare subito in barriques nuove.

Alla fine della lenta fermentazione si effettua un travaso, dopodiché il vino viene riportato in barriques per altri 12-16 mesi.

CARATTERI ORGANOLETTICI

Suadente al naso con un profilo complesso e variegato, con toni di albicocca, fiori gialli, spezie dolci e agrumi canditi.

Dolce dal primo sorso all'ultimo, ma mai stucchevole.

GRADO ALCOLICO

13% vol.

Podere
Palazzo