

Dindarello

Varietà



Dettagli

Collocazione del vigneto:

le migliori aree del Veneto vocate per questa varietà

Giacitura e tipo terreno:

colline vulcaniche e tufacee

Cura nella preparazione:

appassimento delle uve per circa un mese in fruttajo,
fermentazione in tini di acciaio

Affinamento:

tre mesi in bottiglia

Zucchero residuo:

circa 130 g/l



Note organolettiche



Giallo paglierino



È dolce e freschissimo, equilibrato e pieno, con persistenza lunga e gradevole



Profumo straordinariamente intenso con sentori tipici della varietà, di miele e fiori



Ottimo in abbinamento con dolci di pasticceria, crostate di frutta, focacce caserecce e anche dolci con creme.