



## **GEMMA DI SOLE** **Vino da uve stramature**

**VITIGNO:** Uve a bacca bianca in diversa percentuale.

**AFFINAMENTO:** Barrique per oltre 36 mesi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15,5%

**VENDEMMIA:** manuale a termine dell'appassimento su pianta.

**ALLA VISTA:** giallo carico con riflessi di ambra intenso.

**ALL'OLFATTO:** intenso e complesso.

**AL GUSTO:** dolce, mieloso con sentori di pesca, albicocca e frutta secca.

### **NOTE**

E' un vino sorprendente che nasce da un duro lavoro unito a passione ed esperienza.

Chi visiterà la nostra cantina avrà la possibilità di degustare le diverse annate, scoprendo i sentori dell'evoluzione nel lunghi tempi di affinamento.

Si consiglia di sorseggiarlo molto fresco con formaggi saporiti, di capra ed erborinati in genere.

Medaglia d'oro al Vinitaly 1997.

Servire a 4 - 6 °C.

