



## Lindul

Vino Bianco Dolce



### TERRITORIO

Pianura prevalentemente ciottolosa di origine alluvionale.



### COLTIVAZIONE

I vigneti sono allevati a Guyot, con una densità di 4500 ceppi per ettaro. La produzione viene contenuta in poco più di 300 grammi di uva per vite.



### VINIFICAZIONE

Dopo aver selezionato i migliori grappoli ed averli messi ad appassire in cassette forate per circa 60 giorni, si procede con una pressatura molto soffice, con una resa molto contenuta. La fermentazione avviene in contenitori di acciaio. Dopo 12 mesi di maturazione segue l'affinamento in bottiglia per 6 mesi.



### GRADAZIONE - ZUCCHERI RESIDUI - ACIDITÀ TOTALE \*

13,00 % vol. - 120 g/L - 7,00 g/L

\* valori indicativi



### SUGGERZIONI

Giallo ambra lucente. Profuma di rosa, albicocca sciroppata e miele. Al palato si distingue per il perfetto equilibrio di acidità e dolcezza. Sorprendente la lunga persistenza.



### SUGGERIMENTI E ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino da meditazione, accompagna formaggi erborinati, foie gras oppure la classica pasticceria secca. Si consiglia di servire il vino a 10/14° C in un calice da vino bianco di media ampiezza per apprezzarne le note aromatiche e le sfumature.



### DIMORA IN CANTINA

10 anni e oltre, se conservato in condizioni ottimali.



### CAPACITÀ

0,50 litri