



## VINO DA TAVOLA BIANCO

### "AMBRATO DEL NOTAIO" VENDEMMIA TARDIVA

Nasce per volontà di un notaio appassionato viticoltore e grande gourmet.



**UVA:** Aromatiche.

**VIGNETO:** Viene prodotto da una sapiente miscelazione di uve aromatiche raccolte raccolte tardivamente per poterne esaltare direttamente le caratteristiche.

**VINIFICAZIONE:** Vino esclusivo selezionato da una particolare cuvée ottenuta dalla spremitura soffice di uve aromatiche lasciate appassire sulla vite al languore autunnale sino al comparire della muffa nobile.

**VINO:** Colore: oro ambrato con profumi maturi, aromatici e decisi.

Profumo: profumi suadenti e accenni varietali che evocano la rosa appassita, la viola mammola, il tenue calicantus.

Sapore: al palato rivela un forte carattere e un gusto equilibrato zuccherino, armonizzato dall'elevata alcolicità.

**QUALIFICAZIONE:** E' un classico vino da meditazione adatto a momenti di silente raccoglimento e complice ideale in attimi di coinvolgente intimità.

**ABBINAMENTO:** I migliori palati potranno degustarlo con forti contrasti di sapori, come formaggi piccanti. Ottimo anche con dessert a base di cioccolato.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12°-14°C.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12%

**ZUCCHERI RESIDUI:** 96 gr/l

**A TOTALE:** 6,5 gr/l

**CAPACITA' 750 ML**

**IMBALLO CARTONE DA SEI BOTTIGLIE**



**tel. +39 0385 262252 - fax +39 0385 262942    [www.ilmontu.com](http://www.ilmontu.com) - [ilmontu@ilmontu.com](mailto:ilmontu@ilmontu.com)**