

Raggio di Luna

Vino bianco ottenuto dall'appassimento di uve a bacca bianca (Passito).

Un bouquet di profumi avvolgenti e caldi con sentori di albicocca candita, uva passa, frutta in guscio. All'assaggio si presenta piacevolmente dolce, morbido ed intrigante, i profumi si riscoprono tutti con una nota di pasta di mandorle ed una mineralità che invita al secondo sorso.:

Vitigni: Trebbiano di Lugana.

Grado Alcolico: 14,5%.

Abbinamento: Fermentazione in botti d'acciaio ed in botti di legno per un anno.

Temperatura di servizio: 6° - 7° C

Abbinamento: splendido con formaggi stagionati accompagnati da confetture e miele. Pasticceria secca, paste di mandorle, crostate e torte.

