

Omyga



Colore giallo dorato con nuances particolarmente calde.

Profumo intenso, elegante e persistente, con sentori di confettura, miele e frutta candita.

Gusto dolce, caldo, morbido, di buona struttura e con grande spessore gustativo.

Finale molto lungo con notevole rispondenza gustativo-olfattiva.

Abbinamenti: vino da dessert, ottimo con crostate di frutta a polpa bianca e sulla torta di mele annurche, sulla mousse di torrone e la pasticceria secca.

Da provare anche con formaggi stagionati e piccanti o ricotta di pecora di Laticauda al miele di castagno. Sorprendente col pan di spagna.

Temperatura di servizio: 12° in calice da vino passito.

VITIGNO Falanghina in purezza
ZONA DI PRODUZIONE Contrada Tore, Comune di Castelvenere (BN)
ALTITUDINE VIGNETI 160-180 m/slm
SISTEMA DI ALLEVAMENTO Spalliera
TIPO DI TERRENO Calcareo-Argilloso
ESPOSIZIONE VIGNETO Sud
DENSITÀ CEPPI PER ETTARO 4500
RESA PER ETTARO 40 ql/ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI (ANNI) 15-20
EPOCA VENDEMMIA APPROSSIMATA Inizio novembre
VINIFICAZIONE Appassimento su graticci di uve selezionate per 40/50 giorni, pressatura soffice
FERMENTAZIONE In botti di rovere francese
AFFINAMENTO In botte di rovere per 12 mesi
GRADO ALCOLICO 14% vol.
ACIDITÀ TOTALE 7 gr/l
PH 4
SO2 TOT 60 mg/l

RESIDUO ZUCCHERINO 112 g/l
ESTRATTO SECCO 45 gr/l
CONFEZIONAMENTO Bottiglia bordolese da 375 ml con tappo in sughero naturale.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore giallo dorato con nuance particolarmente calde, profumo intenso, elegante e persistente, con sentori di confettura, miele e frutta candita, gusto dolce, caldo di alcol, morbido, di buona struttura e persistenza, grande spessore gustativo; il finale è molto lungo con notevole rispondenza gusto/olfattivo
TEMPERATURA DI SERVIZIO 12° C
ABBINAMENTI CONSIGLIATI Vino da dessert, ottimo con crostate di frutta a polpa bianca e sulla torta di mele annurche, mousse di torrone, pasticceria secca, formaggi molto stagionati e piccanti, ricotta di pecora di laticauda al miele di castagno
METODO DI CONSERVAZIONE Orizzontale, in ambiente a temperatura controllata (14-18°), lontano da fonti di luce e calore
BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE Calice da vino passito