

Lo Triolet Mistigri

Formaggi erborinati, foie gras e dolci di pasta frolla.

Vinificazione

La pigiatura delle uve avviene dopo un periodo di appassimento di circa 2 mesi. Dopo una macerazione a freddo di 12 ore la fermentazione si svolge per il 20% in barriques e per l'80% in botti di acciaio. Affinamento per 12 mesi mantenendo il più possibile il vino sul deposito fine di fermentazione.

Vista

Colore giallo paglierino carico con riflessi dorati

Olfatto

Profumi molto intensi, persistenti e di frutta gialla matura.

Gusto

Profumi molto intensi, persistenti e di frutta gialla matura