



Muffato San Lorenzo

Sauvignon IGT – Colli Aprutini

Caratteristiche sensoriali: La muffa nobile riduce il contenuto di acqua dell'uva e ne concentra zuccheri e aromi, conferendo al Muffato San Lorenzo un gusto armonico e inconfondibile. Colore giallo dorato con aromi che ricordano le pesche e il miele.

Un vino da dessert, ben strutturato e molto armonico.

Abbinamenti gastronomici: è eccellente in abbinamento a formaggi stagionati o erborinati come il Roquefort e il Gorgonzola. Si sposa benissimo con il fegato grasso d'oca.

T Tasting notes: the noble mold reduces the content of water in the grapes and it concentrates the sugars and the aromas, giving the Muffato San Lorenzo a harmonic and unmistakable taste. Tasting notes: a light gold yellow colour with an aroma that recalls peaches and honey.

A dessert wine, well structured and very harmonic.

Pairings: It goes well with well-aged and blue cheeses like Roquefort or Gorgonzola. It is the ideal wine pairing for foie gras.



0,375 cl

Scheda Tecnica

Tipo di vino: Vino dolce

Classificazione: IGT (Indicazione Geografica Tipica)

Vitigno: Sauvignon

Gradazione alcolica: 15.00% vol

Area di Produzione: ABRUZZO; Castilenti (Te)

Altitudine/Altimetria: 250/300 mt. sul livello del mare

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Periodo di Vendemmia: prima decade di Novembre

Vinificazione: Le nebbie mattutine incoraggiano lo sviluppo della Botrytis Cinerea ("muffa nobile") che riduce il contenuto d'acqua nei grappoli, provocando così una maggior concentrazione di zuccheri e di aromi. Dopo una pressatura soffice, il mosto fermenta in barrique e rimane in affinamento per circa 14 mesi.

Affinamento: in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di Temperatura

Temperatura di servizio: 14/16 °C;

Technical sheet

Type of wine: Sweet wine / **Classification:** IGT (Typical Geographical Indication) – Colli Aprutini / **Grape**

varieties: Sauvignon / **Alcohol content:** 15.00% vol / **Production area:** ABRUZZO; Castilenti (Te) / **Altitude:**

250/300 mt. above the sea level / **Training system:** Spur pruned cordon / **Harvest period:** November /

Vinification: The morning fog encourages the development of Botrytis Cinerea (noble mold) that reduces the water content in the grapes, causing a bigger concentration of sugar and aromas. After a soft pressing, the must ferments in French oak barrel and aged for 14 months. / **Refining:** in bottle; conserved in air-conditioned area; / **Storage:**

lying down in cool, dark surroundings / **Serving temperature:** 14/16 °C;