

**VINI BASE**

Renon (Alto Adige)

**CUVÉE**

Chardonnay, Pinot Bianco e Assyrtico

**VINIFICAZIONE**

Barriques

**VENDEMMIA**

2004 - 2002

**RIMANENZA SUI LIEVITI**

9 anni

**INVECCHIAMENTO**

fino a 20 anni dopo la sboccatura

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

6 - 8 °C

**PRIMO IMPATTO**

Le percentuali di questa cuvée sono rimaste un segreto. La macerazione durava quasi una settimana - fermentazione con lieviti indigeni. Seguiva la maturazione per un anno in barriques. Era nato un nettare di enorme concentrazione aromatica e d'incredibile complessità gusto - olfattiva.

**ABBINAMENTO GOURMET**

Strudel di mele cotogne e gelato di joghurt gorgonzola leggermente piccante con salsa "chutney" ai fichi  
petto d'anatra con salsa all' uva sultanina

**DATI ANALITICI**

Alcol	13,7 %Vol
Acidità	7,5 gr/l
Estratto secco	25,0 gr/l
Dosaggio	6,0 g/l