



# Vespero

## vendemmia tardiva

Colore giallo con riflessi ambrati, profumo di frutta matura, di agrumi canditi, albicocca, funghi. Sapore pieno e variegato, vino alcolico strutturato con un buon residuo zuccherino.



### TIPO DENOMINAZIONE

**I.G.T. Sebino**

### UVE

Chardonnay 100%.

### VENDEMMIA

Nella prima decade di Novembre.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

### RESA MEDIA PER ETTARO

12 HI.

### VINIFICAZIONE

A contatto con le bucce per 24 ore prima della fermentazione in barriques per 24 mesi.

### ABBINAMENTO

Pasticceria secca e formaggi di media stagionatura.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire fresco a 10°C se abbinato con la pasticceria secca, a temperatura ambiente a 16°C se abbinato a formaggi di media stagionatura.

### PROSPETTIVA DI CONSUMO

Il vino è pronto al consumo. Se conservato in modo adeguato, può essere soggetto ad un invecchiamento medio-lungo (5/10 anni).