



VILLA MARONE 2015

PROVINCIA DI PAVIA IGT - MALVASIA

Vitigno: malvasia di Candia aromatica

Sistema di allevamento: Guyot

Età delle piante: 50 anni

Raccolta: uve raccolte a mano in cassetta.

Vinificazione: le uve sono lasciate appassire naturalmente. Dopo una pressatura soffice, il mosto decantato viene messo in *barrique* per la fermentazione, che si arresta in modo naturale. È affinato in legno per altri 12 mesi.

Gradazione alcolica: 14,5% vol

Note di degustazione: vino di colore giallo dorato carico. Persistente e ampio al naso e in bocca, con decise note di frutta esotica e albicocca appassita.

