

RUTINI COLECCION

VIN DOUX NATUREL

Variedad
50% Semillón, 50% Verdicchio

Envelhecimento
15 meses, em carvalho francês novo

Enólogo
Mariano Di Paola

Potencial de guarda
10 anos

Notas de degustação
De cor dourada brilhante com matizes âmbar, este vinho oferece um amplo buquê de aromas no qual predominam as notas de maçãs e marmelos assados, complementadas por delicados toques de mel e flores brancas. A influência da botrytis cinerea traz matizes de fruta cristalizada e um sutil perfume de canela, junto com uma textura untuosa que o tornam um vinho singular.

Sugestões de harmonização
Foie gras, salada de endívias com vinagrada de queijo azul, confeitaria seca, queijos azuis, crème brûlée, creme mascarpone com morangos, éclairs e profiteroles, sobremesa.

Altitude do vinhedo	1.100 - 1.250 m.s.n.m
Envelhecimento	15 meses

www.rutiniwines.com

RUTINI