



Acininobili Passito Veneto IGT 2011

CHF 85.00 | 10 cl = CHF 22.67

Couleur jaune doré. Beau bouquet de miel d'acacia, de fruits secs, de raisins secs et de pierre à fusil. Doux en bouche avec une belle structure, une acidité agréable et une longue persistance.

Producteur	Maculan
Type d'article	Vin doux
Pays	Italie
Région	Vénétie
Appellation	IGT
Millésime	2011
Format	38 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 18°
Conservation	2036 - 2041
Cépages	Vespaiola
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	2007971
Accord mets et vins	Fromage persillé, Desserts
Avis	James Suckling 95/100 Wine Advocate 95/100 Vinous 95/100



Vinification

100% de raisins botrytisés en vendange manuelle, sont fermentés lentement et élevés pendant deux ans en barriques neuves. Après la mise en bouteille, le vin repose au moins un an en bouteille. Produit uniquement dans les meilleures années avec du botrytis sucré.

Histoire

Acininobili Bianco Passito est une interprétation époustouflante du cépage indigène Vespaiola et offre une profondeur, une complexité et une personnalité impressionnantes. Élaboré à partir de 100% de raisins pourris nobles, ce vin reflète l'art suprême des vins botrytisés et est considéré par la presse spécialisée comme le meilleur vin TBA d'Italie.

