



Moscato Dindarello 2024

Giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è fruttato intenso con note di noce moscata, miele e fiori. Ben strutturato al palato con un bell'equilibrio. L'acidità è piacevole e conferisce una bella freschezza. Il finale è lungo.

Produttore	Maculan
Categoria	Vino dolce
Paese	Italia
Regione	Veneto
Classificazione	IGT
Annata	2024
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	11.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Moscato
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322635
Adatto a	Piatti agrodolci, Cucina indiana, Dessert

Vinificazione

Appassimento delle uve per circa un mese in fruttai, fermentazione in tini di acciaio e affinamento tre mesi in bottiglia

Terroir

colline vulcaniche e tufacee

Storia

Il Dindarello è una creazione che Maculan produce per un pubblico giovane che apprezza un vino delizioso e dolce di qualità. Maculan per le occasioni speciali, che si tratti di un vino, di un incontro divertente o di un accompagnamento fresco e dolce per piatti speciali.

