



TERRE D'AENÒR

GRADI DI STILE



Pas Dosé Millesimato

UVAGGIO

85% Chardonnay, 15% Pinot Nero.

COLORE

Colore che denota vivacità e gioventù, con effervescenza piacevolmente minuta.

BOUQUET

All'olfatto l'esordio rimanda ai toni chiari, al bianco degli agrumi, le zeste di cedro, ribes bianco, mela Granny Smith e pompelmo rosa. Col tempo rivela note maltate, pane in cassetta, burro fresco e confettura di mele cotogne. Chiude con fichi e camomilla.

GUSTO

La bocca evidenzia i caratteri di un vino tutto d'un pezzo, orientato verso acidità e salinità vibranti; la struttura è di spessore, in grado di permettere il cambio dei propri connotati con il passare del tempo. Il lungo finale richiama gli aromi tostati già percepiti al naso, come wafer e arachidi salate. Il calice e la temperatura dovranno lavorare in sinergia per evidenziare tutto il potenziale del vino, in grado di migliorare per diversi anni nelle cantine di chi avrà la pazienza di conservarlo.

ABBINAMENTI

Vino prorompente che esalta i cibi intensi, aromatici e dotati di notevole tendenza dolce e grassezza. Può spaziare dai formaggi morbidi e saporiti, come le robioline di capra o Taleggio e Quattroirolo, fino alle mozzarelle in carrozza o ancora pane con burro e acciughe.

POTENZIALE EVOLUTIVO

3-4 anni.

POTENZIALE DI CONSERVAZIONE

7-8 anni.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO

<1 g/L.

SOLFOROSA

< 55 mg/L.

PERMANENZA SUI LIEVITI

Superiore a 30 mesi.



Società Agricola Primavigna e Terre d'Aenòr S.a.s - Via A. Volta 22, Provaglio d'Iseo (BS)

terredaenor.com