



ARRANAZZINA

VINO BIANCO DA UVE STRAMATURE

VITIGNO
COLORE
ETÀ DELLE VITI
ALTITUDINE VIGNETO
TIPOLOGIA TERRENO
VENDEMMIA
VINIFICAZIONE
MATURAZIONE E
AFFINAMENTO
CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE
TEMPERATURA
DI SERVIZIO

Uve autoctone

Giallo ambrato

Circa 20 anni

180 m s.l.m.

Drenante da disfacimento granitico.

Settembre.

Lieve surmaturazione e appassimento, vinificazione tradizionale in bianco.

Affina per circa 1 anno in botti di ciliegio e successivamente alcuni mesi di riposo in bottiglia.

L'Arranazzina è un vino generoso, con un profilo aromatico intrigante e complesso. Nel calice spiccano l'albicocca e la pesca essicata, con accenni di frutta tropicale che gradualmente lasciano spazio a note di miele e spezie dolci. Il sorso è pieno e avvolgente, con un ingresso potente e deciso. La vivace acidità viene abbracciata da un velo di dolcezza che rende la beva facile e scorrevole.

Un vino ideale in abbinamento alla tradizionale pasticceria secca dorgalese e ai formaggi blu e erborinati.

14-16°C