



PASSÌ

VIN BLANC ISSU DE RAISINS SURMÛRIS

pQlin | Castagnito



Origine	Piemont Italie
Producteur	pQlin Castagnito
Cépage	100% Arneis
Vinification	La surmaturation dans un environnement à température, humidité et air contrôlés, dans des récipients perforés, permet le développement de moisissures nobles qui, après un pressage doux, donnent un nectar très concentré et enveloppant, avec une bonne acidité, jamais sucré. La fermentation a lieu dans des fûts de chêne à une température contrôlée de 18° C.
Couleur	Jaune doré
Dégustation	Un bouquet puissant, typique du cépage, avec des notes évidentes allant du miel aux fleurs blanches d'acacia, de tilleul et de camomille, des arômes d'abricots et de fruits mûrs, de la douceur, de la rondeur et une grande fraîcheur.
Convient avec	Se marie parfaitement avec les fromages très mûrs, les desserts secs ; convient aussi parfaitement comme vin de méditation
Température de service	8°-10°C
Garde	5 - 10 ans