



VINO BIANCO DA UVE STRAMATURE “Sito dei Fossili”



IT La natura è sempre capace di piccoli miracoli.

Un microclima del tutto particolare che alterna nebbie mattutine ad una brezza tiepida ed asciutta durante la giornata, rende possibile una meravigliosa simbiosi fra un fungo, la Botrytis Cinerea, e l'uva lasciata a maturare in vigneto oltre la normale epoca di vendemmia.

I grappoli vengono poi raccolti delicatamente ad uno ad uno, lasciati riposare in cantina e poi pressati con attenzione, fino ad ottenere un mosto di eccezionale concentrazione di profumi e di gusto.

La lentissima fermentazione ed il lungo affinamento regalano un vino dolce, intenso, ma fresco ed equilibrato.

EN Nature can always create small miracles.

A very particular microclimate alternate between morning mists and a warm, dry breeze during the day. These unique conditions allow a wonderful symbiosis between a fungus, Botrytis Cinerea, and the grapes that are left to ripen in the vineyard beyond the normal harvest period.

The bunches are then harvested one by one with tender loving care and then left in the cellar to rest. After a few weeks, they are gently pressed, until we obtain a must with an exceptional concentration of aromas and flavors.

The very slow fermentation and aging create a sweet, intense, yet fresh and balanced wine.