Vedicchio Classico Superiore doc

Colore giallo intenso, profumo di frutta esotica e note floreali di tiglio, gusto sapido e persistente.

La vendemmia viene fatta tardivamente per ottenere una maggiore maturazione delle uve. Questo vino viene successivamente fatto fermentare in barrique sui lieviti.

Dopo circa un anno viene imbottigliato e affinato. I profumi molto eleganti e maturi ricordano frutta esotica con note floreali di tiglio e con alcune sfumature speziate. Nel tempo si evolvono i profumi di nocciola tostata e miele che si confermano anche al palato. Il gusto, di buona sapidità e concentrazione, è armonico, rotondo e persistente con un finale tipicamente varietale.

L'abbinamento è ideale con il pesce in tutte le sue proposte, con preferenza per la griglia e le cotture al forno. Si possono abbinare anche primi piatti di funghi e tartufi, carni bianche e formaggi. Temperatura di servizio 15-16°C.