



DENOMINAZIONE	IGT "Colline del Milanese" bianco passito.
TERRENI	Vigneti di proprietà situati nelle migliori zone collinari, di diversa tessitura e composizione. Densità d'impianto da 5000 a 6250 piante/ettaro, senza concimazioni di produzione. Inerbimento totale senza uso alcuno di diserbanti.
VITIGNI	100% Malvasia Aromatica di Candia.
VENDEMMIA	Manuale, ai primi di settembre in piccole cassette di legno; appassimento in solaio fino ai primi di dicembre.
VINIFICAZIONE	Pressatura delicata, separazione naturale delle fecce. Lenta fermentazione in legno nuovo, che durerà per più di un anno con affinamento sulle fecce fini. Imbottigliamento due anni dopo la pigiatura.
CARATTERISTICHE	Interessante vino bianco passito prodotto annualmente in piccole quantità, un migliaio di bottiglie da 375 ml
COLORE	Giallo oro carico nei primi anni, tendente all'oro antico con il passare del tempo.
PROFUMO	Ampio, aromatico, invitante con sentori di albicocca, pesca, miele, canditi.
SAPORE	Dolce, avvolgente con una buona acidità che sostiene la beva.
CONSERVAZIONE MEDIA	15 anni

TENORE ALCOOLICO MINIMO	11+ 9°
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12/13° C
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI	Ben si adatta ad accompagnare formaggi erborinati. Come vino da dessert si accosta con successo a pasticceria secca e crostate di marmellata.