



Dolce Sinfonia Occhio di Pernice

Aus dem behutsamen Trocknen
weisser und roter Trauben entsteht
eine liebliche Symphonie.

Vin Santo Colli dell'Etruria Centrale
Denominazione di Origine Controllata

Trauben

Sangiovese 60%, Trebbiano 40%

Produktion pro Hektar

ca. 2 600 Flaschen (1 000 Liter)

Vinifikation

in kleinen Holzfässern (50 Liter)

Ausbau

während 36 Monaten im Holz

Reifung

12 Monate in der Flasche

Charakteristika und Begleitung

süss und seidig, sanft und elegant,
schmeichelnd, konzentriert - poetisch;
hervorragend zu Schokoladespeisen
oder reifem Käse

bei 14 – 16 ° C servieren



BINDELLA