




San Martin

VINO DOLCE DA UVE APPASSITE BIANCO



 Quando in collina le viti sono già spoglie, l'uva dalla quale nasce questo vino viene coccolata dal Mastro vignaiolo con particolare cura. I grappoli assaporano il caldo sole del giorno e concentrano nobili zuccheri e aromi profumati nel freddo delle notti che vanno verso l'autunno. È un vino dal soave profumo, aromatico e fruttato, dal sapore di frutta gialla sovramatura e tropicale, morbido e delicato. Tipico vino da meditazione, si apprezza gustandolo con la piccola pasticceria, torta de fregoloti o con formaggi e miele. Insuperabile abbinato al "Panettone San Martin".
Temperatura di servizio: 8° - 10° C

 The grapes which produce this precious wine are harvested in the warmest days in late autumn. The exposure to the sun helps the concentration of sugar in the daytime and during the cold nights and thus retains the bouquet which characterizes this wine. It is sweet with a delicate and fruity bouquet and a flavour of matured yellow fruits. This wine is the ideal accompaniment to desserts, cheeses and "Panettone San Martin".
Best served at 8° - 10° C

 Wenn in den Hügeln die Reben schon blattlos sind, werden die Trauben, aus denen dieser Wein entsteht, vom Winzermeister mit besonderer Sorgfalt behandelt. Die Trauben genießen die warme Sonne des Tages und konzentrieren wertvollen Zucker und parfümierte Aromen in der Kälte der Nächte im Spätherbst. Es ist ein Wein mit süßem Duft, aromatisch und fruchtig, mit einem überreifen und tropischen gelben Fruchtgeschmack, weich und zart. Typischer Meditationswein, der zu kleinen Gebäckstücken, Kuchen Fregoloti (ein Kuchen, der sich durch den Geschmack von Mandeln auszeichnet ist) oder zu Käse und Honig geschätzt wird. Untrennbare Kombination mit "Panettone San Martin".
Serviertemperatur: 8° - 10° C