



CROCIATO White Dessert Wine

TIPOLOGIA/Type	PASSITO BIANCO / Sweet White Dessert Wine
UVE/Grape	50% Malvasia di Candia Aromatica; 50% Moscato Giallo
GRADAZIONE ALC./Alcohol	12,5 % vol.
SITI DI PRODUZIONE/Region	Val d'Arda (Piacenza)
RESA/Yeald	40 QUINTALI PER ETTARO / 40 quintals per hectare
VENDEMMIA/Harvest	RACCOLTA MANUALE IN APPOSITE CASSETTE DAL PESO MASSIMO DI 5 kg / Hand-picked into crates of 5 kg
APPASSIMENTO/Disidrating	APPASSIMENTO PER 1 SETTIMANA AL SOLE SU GRATICCI E POI PER CIRCA 4 MESI, APPENDENDO I GRAPPOLI IN LUOGO VENTILATO ALL'OMBRA SENZA VENTILAZIONE FORZATA / Dried for 1 week in the sun on racks and then for about four months, hanging bunches in a ventilated, shady place without forced ventilation
VINIFICAZIONE/Vinification	PIGIATURA SOFFICE IN TORCHIO, VINIFICAZIONE IN BIANCO SENZA MACERAZIONE SULLE BUCCE IN TINI DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA INFERIORE AI 18 GRADI / Soft pressing in press, vinification in white without maceration on the skins in stainless steel vats at controlled temperature below 18 degrees
ELEVAMENTO/Aging	IN BOTTIGLIA PER CIRCA 3 ANNI / In bottle for about 3 years
ORGANOLETTICA/Characteristics	GIALLO AMBRATO BRILLANTI CON SFUMATURE ARANCIO, PROFUMI MORBIDI DI FRUTTA MATURA E PREDOMINANZA DI NOTE DI FRUTTA BANCA MATURA ED AGRUMI CON NOTE SPEZiate DI VANIGLIA, DI INCREDIBILE COMPLESSITA' ED AROMI. OTTIMA L'ACIDITA' E LA PERSISTENZA IN BOCCA, PERFETTA DENSITA' ED UNTUOSITA' / Bright Pink Color with shades Orange, Delicated Perfumes of red fruits with predominance of Cherries and notes of Vanille with citrus spicy, Incredible complexity and aromas. Good acidity with long persistence in mouth. Perfect density and oiliness
TEMPERATURA/Temperature	SERVIRE A 10-12 GRADI CIRCA / Serve at about 10-12 degrees
ABBINAMENTI/Best served with	FORMAGGI STAGIONATI, DESSERTS AL CUCCHIAIO, DOLCI DA FORNO /Seasoned cheeses, cream desserts, oven cakes