

## 15 ROWS - Quindici Filari - *Venezie- I.G.T.*

Ideale vino da dessert, 15 rows "avvolge" con le sue note mielate e festose di frutta candita. Ottenuto da una selezione di uve appassite in maniera naturale nel nostro piccolo fruttajo, il vino fermenta e affina nei legni piccoli.

Profilo sensoriale: colore giallo oro carico, con profumi intensi di miele di castagno e frutta canditi. Vino dal grande equilibri garantito dal naturale residuo zuccherino e dalla buona acidità che conferisce struttura e lunghezza.

Abbinamenti consigliati: ideale a fine pasto come vino da dessert, ottimo con pasticceria secca e biscotti.

Temperatura di servizio: 14-16 °C

Zona di produzione: località Corvara a Dolcè (VR)

Vitigno: garganega 60% - chardonnay 30% - sauvignon bianco, moscato giallo e traminer aromatico 10%

Composizione del suolo: tra la catena del monte Baldo e quella dei monti Lessini si trovano questi terreni morenici, solcati dal fiume Adige e caratterizzati da un impasto medio con buona presenza di scheletro.

Vigneto - sistema di allevamento e principali interventi colturali: sistema di allevamento a spalliera con interventi sia di sfogliatura che diradamento dei grappoli.

Vendemmia: le uve sono vendemmiate a mano in apposite cassette verso la metà di settembre e messe in un apposito fruttajo attrezzato per l'appassimento naturale.

Vinificazione: dopo circa un mese di appassimento le uve sono spremute ed il mosto ottenuto viene fatto fermentare in barrique. Quando il vino raggiunge il grado alcolico desiderato si raffredda il locale per bloccare la fermentazione. Dopo un anno di permanenza in legno il vino viene filtrato ed imbottigliato.

Conservazione: a bottiglia in piedi quando se ne prevede il consumo entro tempi brevi.

Contrariamente si consiglia di mantenere la bottiglia coricata in ambiente fresco.

Bottiglia e contenuto: bordolese bianca da 0,50 lt.

Confezionamento: scatola contenente 6 bottiglie.

*Ideal dessert wine, "15 Rows" warm us with its honey and candied fruit hearty notes.*

*Obtained by a selection of grapes naturally dried in our fruit storage area, the wine refines in small wood.*

*Sensory profile: deep golden yellow in colour. Intense bouquet of chestnut honey and candied fruit.*

*Thanks to the natural remaining sugar content and the good acidity, we have obtained a wine which is well balanced, structured and persistent.*

*Food pairings: it is ideal as a dessert wine, accompanied by delicate pastries and crunchy biscuits.*

*Also goes well with tasted cheeses.*

*Service temperature: 14-16° C*

*Production zone: Corvara in dolcè (VR)*

*Grape varieties: garganega 60% chardonnay, 30% sauvignon blanc, 10% moscato giallo and traminer aromatico.*

*Soil composition: morainic of medium fertility, rich with stones and gravel.*

*Vineyard-growing systems and principal training forms: guyot with rigorous winter pruning and intervention on the vegetation for leaf control apparatus and production. Protection against parasites and soil management respecting the environment.*

*Harvest: manual, around mid september. The selected grapes are laid in trays and placed in a dry and well aired storage area for the natural drying process.*

*Vinification: after about a month of drying, the grapes are pressed and the must is fermented in the barrique. When the expected alcohol content has been reached, we halt the fermentation process by lowering the temperature of the wine. "15 rows" matures in wood for one year, then it is filtered and bottled.*

*Storage: In standing bottles when consumption is expected within a short time. Otherwise it is suggested to lay the bottle down at a fresh temperature*

*Bottle and content: bordolese white bottle of 0,50 lt.*

*Packaging: box containing 6 bottles positioned vertically*

ALBINO  
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

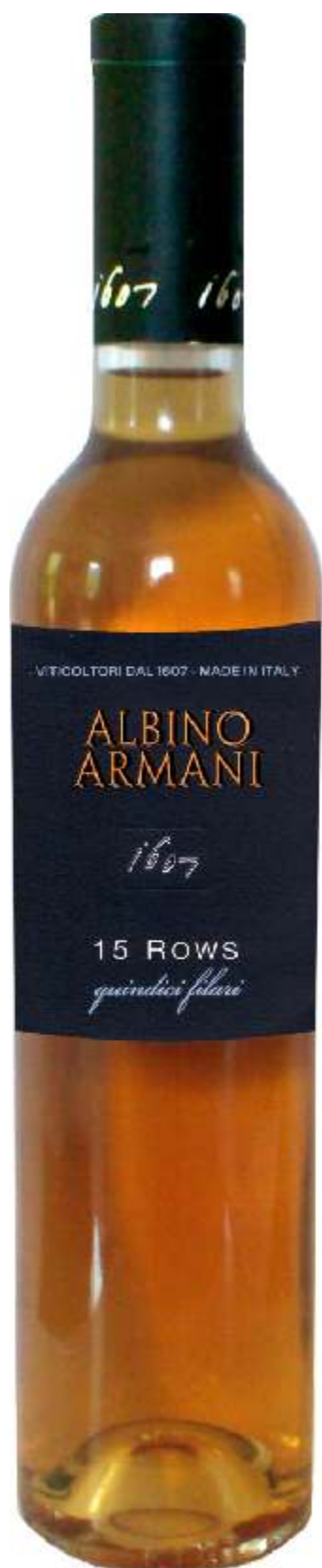
1607

VENETO

15 ROWS - Quindici Filari



15 ROWS - Quindici Filari - *Venezie- I.G.T.*



ALBINO  
ARMANI

VITICOLTORI DAL 1607

1607

VENETO

15 ROWS - Quindici Filari

