

BIASIOTTO



Gocce d'Oro

Mosto di uve
parzialmente fermentato



*Profumi intensi e molto persistenti.
Spiccano la confettura di albicocche,
la frutta secca, il miele e i fichi.*

Caratteristiche organolettiche

Vista

Colore giallo dorato con riflessi ambrati tipici dell'ossidazione voluta con l'affinamento, limpido, con una fluidità che anticipa la pienezza e l'alcolicità.

Olfatto

Profumi intensi e molto persistenti, spicca la confettura di albicocche, ma c'è anche la frutta secca, il miele, i fichi. A una analisi più accurata si percepiscono alcune erbe aromatiche.

Gusto

In bocca risulta essere caldo, dolce ma con una leggera freschezza di equilibrio, armonico, sapido, fine ed elegante.

Abbinamenti

Da provare assolutamente con un pecorino dei colli bolognesi semistagionato avvolto in qualche goccia di miele di castagno oppure con dolci secchi alle mandorle.

