Tasel Passito

DOLCE

INFO

Paese: Croazia

Regione: Istria Bianca

Vitigno: Moscato Bianco

Suolo: Marnoso calcareo

Estensione del vigneto: 0,5 ha

Tipo d'impianto: Archetto istriano

Densità ceppi per ha: 5.700

Età media del vigneto: 10 anni

Produzione media per ha: 18 hl

Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce in tini aperti e fermentazione spontanea. Affinamento per 1 anno in botti di legno piccole.

Solforosa totale: 140 mg/l

Zuccheri residui: 147 g/l

Bottiglie prodotte: 1.500

PRODUTTORE

GIORGIO CLAI

PERCHÉ

Il Tasel di Giorgio Clai è un vino bianco dolce caldo e vellutato. Un moscato bianco corposo ed inebriante, dolce ma mai stucchevole grazie alla sua bella vena acida che lo rende estremamente piacevole e dissetante. Il finale è lungo, profondo e accattivante.

QUANDO

Quando alla fine di un pranzo un dolce sarebbe la conclusione perfette, ma in dispensa non avete nulla, correte in cantina a prendere una bottiglia di Tasel. Basterà un calice e un pugno di mandorle per il finale perfetto: soddisfacente e per niente pesante.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it