

AREA GEOGRAFICA

Siena

TIPO DI TERRENO

Sabbia e ciottoli di fiume

VITIGNO

Malvasia 70% Trebbiano 30%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

24 mesi in tino d'acciaio

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

CONSERVAZIONE

15 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14°C

ACCOSTAMENTI

Si abbina magnificamente, con formaggi stagionati, irresistibile con i cantucci e sorprendente con Fichi secchi e prosciutto crudo.



LAPI D'AUTUNNO

VINO DOLCE

L'atmosfera d'autunno si rivela in ogni goccia di questo Passito, un vino che cattura la serenità di una stagione di transizione, quando il cielo si colora di riflessi dorati e l'aria porta con sé il profumo della terra che si prepara a riposo.

Le uve stramature si trasformano in un vino che cattura la profondità della stagione con un colore dorato che richiama le sfumature del foliage autunnale. Al naso un intreccio di albicocca, miele dorato, frutta candita e mandorla si mescola in un braccio avvolgente. Ogni sorso è come il calore di un camino che accoglie e coccola. Al palato esplose in un equilibrio di morbidezza e complessità come un gesto lento che sa di intimità.

Un momento di quiete un attimo che sa di riflessione ogni goccia è il calore di una sera d'autunno in cui la natura sussurra il cuore si trova nella sua pace un abbraccio di ricordi e sapori che restano dentro.