



CANTINE CATENA



Mille nodi

Passito di Fiano

- Uvaggio: 100% Fiano di Avellino
- Caratteristiche del terreno: argilloso, calcareo con buona sostanza organica
- Zona di produzione: Vigneto di proprietà in Montefalcione
- Periodo di vendemmia: Metà Novembre
- Processo: vendemmia tardiva dei grappoli che vengono lasciati ad appassire sulle piante fin dopo la loro surmaturazione, affinamento in barriques d'acacia per almeno 18 mesi
- Grado alcolico: 16% vol.
- Colore: giallo oro carico
- Profumo: bouquet ampio e complesso, caratterizzato da una nota dominante di albicocca secca e di miele, fiori di acacia, vaniglia
- Sapore: denso, dolce, fragrante, con finale di albicocca secca e pera candita
- Temperature servizio: 14°C.
- Abbinamenti Gastronomici: indicato con formaggi, anche accompagnati con miele o marmellate e pasticceria



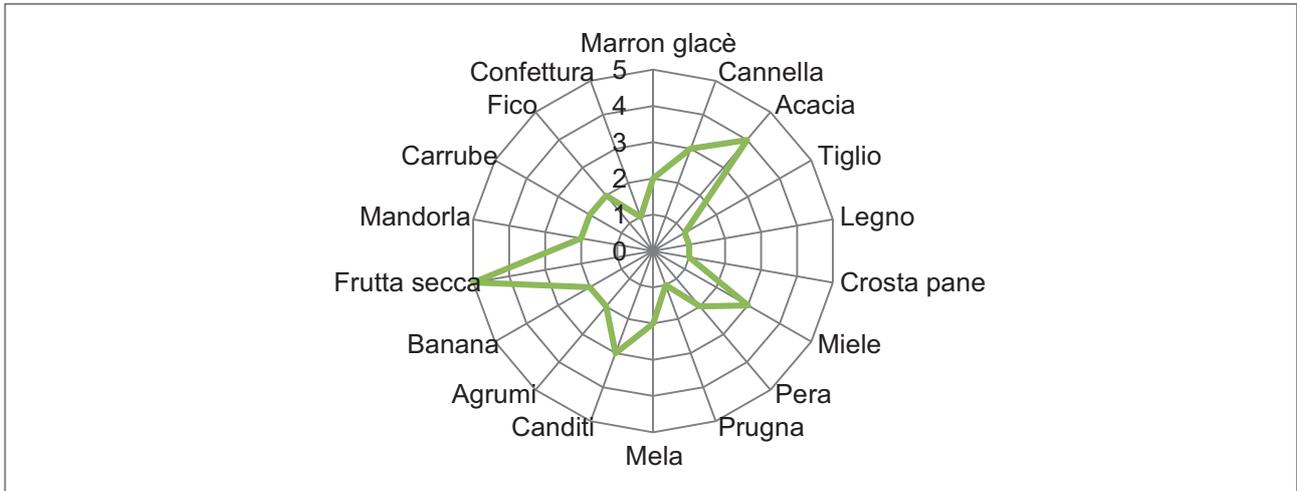
“Appigli, appigli, ogni nodo era inciso nella mente. Avrei voluto essere io al suo posto... Attorcigliavi i miei pensieri... Arroventavi il cuore... Io continuavo a cestinare le lettere con il tuo nome, ad osservare la tua lotta estrema... Stavi lì, ferma. Ti nutrivi del mio amore e millenodi si formavano In mille rughe che solo io potevo ammirare. Racchiusa nella mia mano e non poterti toccare per mille anni ancora ad attendere che si sciogliessero Millenodi...”



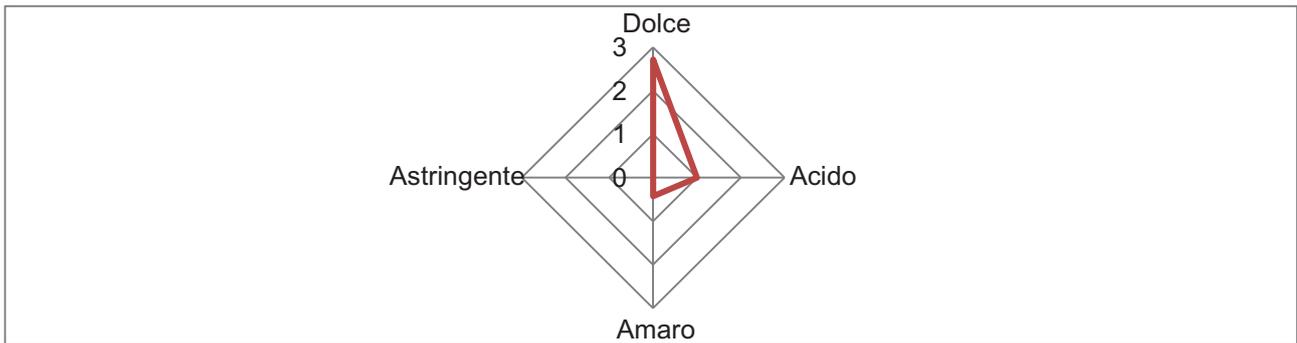
Mille nodi

Passito di Fiano

Odore



Gusto



Aroma

