



BELLEND

VECCHIA CANONICA VINO PASSITO

Vino di grande pregio e di antica tradizione, è ottenuto dall'appassimento naturale su graticci di una particolare selezione di uve fra le migliori dell'area di Carpesica. Raggiunta la giusta concentrazione di zuccheri, segue la vinificazione e la maturazione in barrique di rovere per circa 12 mesi e un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 2/3 mesi. Il risultato di questo impegnativo e lungo lavoro è un vino dal colore giallo paglierino carico, dai profumi floreali agrumosi e dal sapore fresco ed intenso. Servito a 10-12 °C è il classico vino da meditazione che però si accompagna con successo a foie gras, formaggi stagionati e pasticceria secca.

Colore: giallo paglierino carico, brillante con riflessi dorati

Profumo: acacia con floreale agrumoso, etereo

Sapore: fresco con piacevole sentore di mandorla e di torrone, intenso ma allo stesso tempo fine e delicato