



## Fattoria Uccelliera



La raccolta avviene in piccole cassette da 10 kg.

L'uva viene posta sui cannicci ad appassire sino alla fine del mese di dicembre.

Quando la gradazione ha raggiunto oltre 15 gradi alcolici potenziali, si effettua una leggera diraspigiatura seguita da una soffice pressatura.

Solo il mosto di sgrondo raggiunge i nostri caratelli di rovere. La madre trasforma in tre anni gli zuccheri in alcool.

**COLORE:** Giallo oro, ricorda il colore del miele millefiori.

**PROFUMO:** Note calde di fiori secchi, di canditi, di frutta appassita.

**GUSTO:** E' suadente e caldo pur mantenendo vivacita', rotondita' e complessita' in bocca.  
Lievemente dolce.

**ALCOOL:** 15,00%

**ACIDITA' TOTALE:** 5,80 g/l

**UVAGGIO:** Colombana, Trebbiano e Malvasia.

**ELEVAZIONE :** tre/cinque anni in caratelli di rovere.

**LONGEVITA':** Oltre dieci anni.

**QUANTITA' PRODOTTA:** 3000 bottiglie 0,500 L.

\*\*\*\*\*

**GASTRONOMIA:** Puo' essere utilizzato anche molto fresco (5 C) come aperitivo. Per tradizione e' il vino che accompagna i dolci, i dessert e tutti i momenti conviviali.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Da 5 C a 16 C a seconda dell'utilizzo.

**MODO DI SERVIZIO:** Stappare la bottiglia al momento dell'uso.