

## SPECIALITÀ RIO FORESTE



### COLORE

Dorato con sfumature buccia d'arancia, ricorda i toni di qualche alba invernale.

### PROFUMO

Fine ed etereo, alterna frutta secca (fico, papaya, dattero e albicocca) alle nitide fragranze alcoliche di certi brandy di classe. Presente pure una nota di miele d'acacia.

### SAPORE

Intenso, lungo e persistente. Perfetta sintonia con le sensazioni olfattive, in più il velluto dolce della pera Williams. Inizia dolce e finisce armonico, con piacevole pulizia del palato, quasi invito al sorso successivo.

### GASTRONOMIA

Ottimo con biscotti, brutti e buoni, focacce secche e torta sbrisolona. Buono anche con i formaggi non erborinati e non troppo stagionati o per concludere in allegria un pranzo o una serata con frutta secca.

### AFFINAMENTO

Un anno in piccole botti di rovere di Allier e qualche mese in bottiglia.

### VIGNETO

IL RIO FORESTE NASCE IN UN PICCOLO VIGNETO SITO NELLA PARTE PIÙ BASSA DELL'AZIENDA, IN PROSSIMITÀ DEL LAGO VERDE E DI UN BOSCO DI QUERCE. VI HANNO TROVATO HABITAT IDEALE ALCUNI FILARI DI UN VITIGNO PIUTTOSTO RARO.

### UVA

100% FEDIT 51, RIUSCITO INCROCIO IN PIANTA TRA MALVASIA DEL CHIANTI E GARGANEGA, CHE PRENDE IL NOME DAL PROFESSORE TEDESCO CHE LO SPERIMENTÒ. I GRAPPOLI PIÙ BELLI E SPARGOLI VENGONO RACCOLTI A MANO A METÀ OTTOBRE E DEPOSTI DELICATAMENTE IN CASSETTE DA CIRCA 6 KG. DOPO 85/90 GIORNI DI APPASSIMENTO NATURALE IN FRUTTAIO, CIÒ VERSO NATALE, SI PASSA ALLA SOFFICE PIGIATURA.

### VINIFICAZIONE

LA FERMENTAZIONE CONTINUA LENTA ED A BASSE TEMPERATURE PER SALVARE IL PATRIMONIO OLFATTIVO. ILLIMPIDISCE DOPO NORMALI TRAVASI E STOCCAGGIO TEMPORANEO A FREDDO.