

Soandre

Verduzzo Passito DOC Lison Pramaggiore

In vigna

Il Soandre è un vino interamente pensato in vigneto.

Una parte dell'uva è raccolta in una fase anticipata della maturazione ed è destinata all'appassimento, mentre il resto rimarrà a lungo in pianta per subire un processo di surmaturazione. I fenomeni di concentrazione zuccherina e aromatica porteranno ad una complessa identità olfattiva e gustativa.

In cantina

La parte delle uve che ha subito il processo di surmaturazione viene vinificata al momento della vendemmia; l'altra parte viene invece sottoposta ad appassimento tramite ventilazione naturale.

Entrambi i mosti fermentano in carati da 225 litri, dove affinano per 10 mesi.

In degustazione

Il Verduzzo Passito Soandre è contrassegnato da un colore dorato e intenso, il profumo è avvolgente, seducente per le note agrumate e di frutta tropicale matura. Il sapore è raffinatissimo, nella sua dolcezza estremamente equilibrata conserva una buona nota di freschezza.

Plus

Raccoglie tutto il sole di cui ha goduto e lo restituisce piacevolmente nel calice. Uno spettacolo la sua fase olfattiva, che prelude al piacere dell'assaggio.

Cosa significa "Soandre"

Soandre è il nome della Principessa di una leggenda del Cadore, che per amore si trasforma in un limpido ruscello.

Abbinamenti

Eccellente con i formaggi erborinati come il gorgonzola o caprini blu, è un favoloso compagno di pasticceria secca, dolci lievitati, crostate alla frutta e alla confettura. Ottimo da meditazione o con la frutta secca.

Degustare a 14 °C



Gambero Rosso
2 bicchieri



Vinibuoni d'Italia
4 stelle



Bibenda
4 grappoli



Luca Maroni
95 punti

13,5% Vol.

Formato bottiglia: 0,75 l

