



Desirée - Vino passito

Uve	Barbera, Moscato
Vigneti	Chiomonte
Forma di allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Vendemmia	Manuale, fine di ottobre, appassimento in fruttai
Vinificazione	Torchiatura soffice delle uve a -5 -8 °C Vinificazione in bianco
Grado alcolico	14% vol
Affinamento	12 mesi legno, bottiglia
Temperatura di servizio	12-16°
Abbinamenti	Ottimo con formaggi stagionati e pasticceria secca



Address.

Via dell' Avana 3
Località Signou - Chiomonte
(TO)

Contact

Phone 1: 333.5965510
Phone 2: 347.2412783
info@garbin.info

Website

www.garbin.info