



Amé

Passito 37.5 cl
2016

Amé, dal bellissimo colore giallo ambrato e dal profumo mielato, è un vino dolce e fresco, adatto ad ogni grande evento.

Chi è Amé

In collina

ZONA

Calosso

SUOLO

Terreno calcareo argilloso con presenza di sabbia

UVAGGIO

100% Moscato bianco appasito in vigna

RESA

9 t/ha

In cantina

VINIFICAZIONE

In bianco

MATURAZIONE

Ottobre - Novembre

ACIDITÀ

5-5,5 g/l

TITOLO ALCOLOMETRICO

13% vol

ZUCCHERI RIDUTTORI

130 g/l

Nel bicchiere

ASPETTO

Giallo ambrato con riflessi dorati

OLFATTO

Profumo intenso, persistente, pronunciato, sentori di salvia, confettura, vaniglia e miele

PALATO

Sapore dolce e ampio con corpo elegante e carezzevole

TEMPERATURA SERVIZIO

11-15 gradi



ABBINAMENTI

Con il suo profumo intenso Amé è un ottimo vino da meditazione. Si abbina perfettamente a formaggi blu, caprini, formaggi stagionati oppure alla pasticceria secca.



DOMANDA

CALOSSO ITALIA 1929