



GRADISCA

Muffato



Affascinante unione tra il vitigno Albana e il terroir unico del Cru Vigna Viale. I grappoli, sfiorati dalle nebbie mattutine e favoriti dal particolare microclima, si concedono alla Muffa Nobile, *Botrytis cinerea*, che ne riduce il contenuto d'acqua, concentrandone gli zuccheri e donando al Muffato i suoi caratteristici aromi. Il vino affina per alcuni mesi prima di essere imbottigliato.

Profumi di miele di acacia, albicocca matura, pesca gialla. Al palato è miele di agrumi e di acacia, con sfumature di pesca. Finale dolce che richiama bucce di agrumi.

Abbinamenti consigliati: foie gras, formaggi importanti, cacao.

Eventuali tartrati naturali (i "diamanti del vino") sono sintomo di un lavoro artigianale rispettoso.

A captivating marriage of the Albana grape variety and the unique terroir of Cru Vigna Viale. The grape clusters, touched by the morning mist and blessed by the distinctive microclimate, succumb to the noble rot, Botrytis cinerea, which reduces their water content, concentrating their sugars and imparting the Muffato's characteristic aromas. The wine ages for several months before being bottled.

Aromas of acacia honey, ripe apricot, and yellow peach. On the palate, it offers notes of citrus and acacia honey, with hints of peach. The finish is sweet and evokes citrus peel.

Recommended pairings: foie gras, premium cheeses, and cocoa.

Any natural tartrates (the "diamonds of wine") are a sign of respectful craftsmanship.