

TENUTE  
FASOLI



Lorena



## ORO DEL BERTO

---

**Bottiglie prodotte:** 250.

**Vigneto:** Biologico.

**Vendemmia:** Vendemmia a mano con selezione dei grappoli più maturi.

**Vinificazione:** In botti di acciaio secondo l'antica tecnica di vinificazione tramandata da mio papà Umberto.

**Affinamento:** 2 mesi in acciaio.

**Maturazione:** 2 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche:** Colore giallo paglierino tendente all'ambra; ne proviene un vino dolce da meditazione. Ricco di glicerina, dal sapore intenso con note mielate, mentolate; con sentori di cera d'api, fichi secchi e datteri.

**Abbinamento:** Pastefrolle e dessert.

**Gradazione alcolica:** 13% vol.