



BRAIDEALTE

Venezia Giulia IGT



Dolegna del Collio (GO)



Vino bianco:
Chardonnay, Sauvignon,
Moscato Giallo, P



**Affinamento 8 mesi in
barrique di Allier, segue
lungo periodo di
affinamento in botte**



**Al naso intenso, ampio, fiori
gialli appassiti, frutta a pasta
bianca matura, albicocca e
miele di tiglio**



**In bocca è caldo, avvolgente,
di grande struttura, eleganza e
complessità. Lunghissimo**



12° - 13°C



**Risotti o preparazioni
elaborate di pesce. Primi
piatti saporiti e carni
bianche. Da provare con la
fiorentina! Non teme nulla**



ttttt



WINEFASHION