

Cantina e Azienda Agricola TAMBURINO SARDO



NETTARE del TAMBURINO Custoza Passito D.O.C.

Colore: giallo dorato.

Odore: intenso e fruttato.

Sapore: amabile o dolce, vellutato, armonico, di corpo leggermente aromatico.

Si abbina con formaggi di media stagionatura e stagionati, magari accompagnati con confetture, miele, mostarde e con tutti i dolci.

Colour: gilded yellow.

Bouquet: intense and fruity.

Palate: medium sweet, velvety, harmonious lightly aromatic.

It couples with cheeses of mediom age and aged, perhaps accompanied by jams, honey, mustards and with by any kind of sweet.

Vendemmia a mano e tardiva su vitigno di resa inferiore al Custoza

Hand picked vintage and late on grapes with lower return to the Custoza

Appassimento delle uve 3-4 mesi

Drying of grapes 3-4 months

Maturazione 18 mesi in acciaio a temperatura controllata

Ageing 18 months in stainless steel controlled temperature

Zona di produzione / Production area

Custoza - Loc. Tamburino Sardo

Vitigni / Grape Varieties

Trebbiano - Garganega - Malvasia - Cortese - Incrocio Manzoni

