

Passito Raggio di Luna

Dal colore ambrato e caratterizzato da un profumo avvolgente di frutta secca e miele con sapore alcolico, dolce al palato, conseguenza della fermentazione in botti di legno e dell'affinamento in barrique.:

Vitigno utilizzato:: Trebbiano di Lugana.

Grado Alcolico: 13%.

Affinamento ed evoluzione:: Fermentazione in botti d'acciaio ed in botti di legno per un anno.

Temperatura di Servizio: 6 - 7° C.

Accostamenti: formaggi invecchiati, dolci secchi.

