



DELLETTO

1953

VINO

PASSITO

BRIC DU LIUN

“Bric” in dialetto identifica la punta della collina e “liun” la parola leone. La bassa produzione, la sovraturazione in vigneto, l'appassimento in piccole cassette all'aria aperta e l'intervento della muffa nobile consentono di ottenere un nettare molto concentrato ed avvolgente che, sostenuto però da una buona acidità, non risulta mai stucchevole.

VITIGNO

Arneis

VINIFICAZIONE

sovraturazione in vigneto e appassimento all'aria aperta in piccole cassette per 2 mesi circa. Fermentazione a 18°C

MATURAZIONE

per almeno 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore giallo dorato, profumi di albicocca e frutta matura, dolcezza, rotondità e grande freschezza in bocca

ABBINAMENTI

formaggi anche molto stagionati, splendido anche da solo come vino da meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 °C - 50 °F

CAPACITÀ BOTTIGLIE

0,375 l

“Bric” means the “top of a hill” in the local dialect and “liun” means “lion”. The splendid position produces grapes of excellent quality, and low production due to green harvesting, overmaturing in the vineyard, drying in small boxes in the open air and a bit of noble rot (botrytis) transform the grapes into a well concentrated, captivating nectar with an acidity that never allows it to lose its charm.

GRAPE VARIETY

Arneis

VINIFICATION

Over maturing in the vineyard and drying out in the open air in small boxes for approximately 2 months. Fermentation at 18°C

AGEING

Minimum for 6 months and afterward in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

A golden yellow color, bouquet of apricots and mature fruit, sweet, rounded and fresh in the mouth

FOOD PAIRING

Pairs well with cheeses, even strong varieties, and is perfect on its own for contemplation or in good company

TO BE SERVED AT

10 °C - 50 °F

BOTTLES

0,375 l

