

# Cordini

## SOPHIA

**TIPOLOGIA:**

Moscato passito dolce

**UVAGGIO:**

Moscato 100%

**COLTIVAZIONE:**

guyot semplice con una densità di 4000 ceppi/ha

**RESA:**

65 q.li di uva /ha

**TERRENO:**

argilloso calcareo con esposizione sud-est

**VINIFICAZIONE:**

l'uva viene raccolta in piccole cassette di legno e lasciata per circa 3 mesi in un locale idoneo per l'appassimento.

**AFFINAMENTO:**

per 12 mesi in barriques e un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 6 mesi.

**CARATTERISTICA** vino dal colore giallo ambrato, l'aroma è molto intensa e inebriante dal sapore dolce, vellutato e caldo al palato tipico dell'uva appassita al sole

**GRADO ALCOLICO:**

16 % vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

5-7 ° C

**ABBINAMENTI:**

formaggi stagionati a pasta dura, crostate e biscotti secchi