



la spinosa

AGRICOLTURA BIOLOGICA



Nome: **FOCO D'AMBRA**
Denominazione: *Vino Passito*
Metodo di produzione: *Biologico*
Qualificazione: *Vino Passito*
Vigneto: *San Martino Chioppi*
Esposizione: *Sud Ovest*
Allevamento: *Chioppi*
Terreno: *Sabbie plioceniche*
Uvaggio: *Malvasia Toscana, Trebbiano appassiti minimo*
4 mesi
Vendemmia: *2004*
Fermentazione: *3 anni in caratello*
e invecchiamento
alcohol: *15%*

Colore: ambrato lucente.

Profumo intenso di vaniglia e caffè tostato.

In bocca arriva morbido e caramellato, caldo.

Finale speziato. Consigliato l'abbinamento a

formaggi saporiti. Classico vino da meditazione!



Azienda Agricola "la spinosa" - AGRICOLTURA BIOLOGICA

Via delle Masse, 15 - 50021 - Barberino Val d'Elsa (FIRENZE) - Telefono +39 055 8075413 - Fax +39 055 7602967 - info@laspinosa.it - www.laspinosa.it