Cantine di Ora
Kellerei Auer

IT EN



Cantine di Ora

Aurora Passito

Vinificazione

Le uve, una volta mature, vengono raccolte a mano e posizionate in cassettine per il periodo di appassimento. Questo viene fatto in locali appositi, con areazione controllata per permettere la disidratazione degli acini così da concentrare gli zuccheri e tutte le componenti aromatiche. La presenza di muffa nobile durante il periodo di appassimento favorisce la concentrazione delle sostanze aromatiche e la formazione di sentori tipici. Finito il periodo di appassimento le uve vengono pressate così da ottenere un mosto molto concentrato e ricco in zuccheri, che viene poi addizionato di lieviti selezionati per condurre la fermentazione alcolica. Al termine della fermentazione il vino ottenuto viene affinato in tonneaux di rovere. Una volta raggiunto il giusto equilibrio si procede all'imbottigliamento

Caratteristiche

Colore dorato arricchito da riflessi ambrati. Al naso sprigiona intensi aromi di miele, cera d'api, albicocca e pesca sciroppata. Al palato è pieno e appagante, con una vibrante acidità agrumata che bilancia la dolcezza del miele.

Abbinamenti

Si abbina perfettamente a dessert, biscotti e pasticcini, oltre che a formaggi erborinati.

Sauvignon Blanc	**Alto Adige**	**8-10 °C**	**Alcol: 11%** **Zuccheri: 220 g/l**