



## “ROYAM 2010”

Vino ottenuto da uve appassite

*Passito di Glera dal colore giallo dorato con riflessi ambrati. Gusto morbido ed equilibrato. Sentori di mandorla. Caldo di corpo.*

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di Col San Martino.

### VITIGNI

100% Glera.

### TECNOLOGIA ADOTTATA

Appassimento su graticci per 50 giorni. Selezione manuale degli acini. Pigiatura con pressa manuale.

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Alcool	13,50 %
Residuo zuccherino	110 g/l
Acidità totale	5,8 g/l
Estratto secco	34,6 g/l

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: Giallo dorato lucente.

Profumo: Denso di profumi, dai più dolci come gli agrumi canditi e il miele, ai più freschi e floreali.

Gusto: Caldo e avvolgente, accarezza il palato e libera sensazioni di confetture di albicocca e pesca.

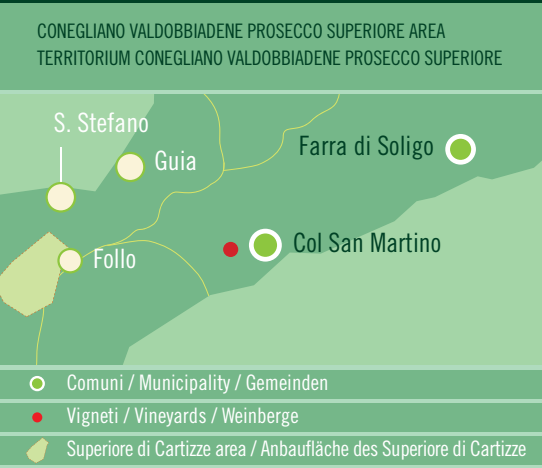
Retrogusto: Di grande fragranza e freschezza. Persistente ed invitante.

### ABBINAMENTI

Ottimi gli abbinamenti con formaggi stagionati e pasticceria fine.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12 °C



*A golden yellow Passito di Glera with amber highlights. This warm-bodied raisin wine has a soft, balanced flavour with hints of almond.*

*Likörwein aus Glera-Trauben, goldgelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. Am Gaumen weich und ausgewogen. Feiner Mandelton. Runder Körper.*

**AREA OF PRODUCTION**

Vineyards in Col San Martino.

**TYPE OF GRAPES**

100% Glera.

**METHOD USED**

Dried on drying racks for 50 days. The grapes are hand selected. Pressing is done using a manual press.

**CHEMICAL-PHYSICAL FEATURES**

Alcohol	13,50 %
Sugar residue	110 g/l
Total acidity	5,8 g/l
Dry extract	34,6 g/l

**ORGANOLEPTICAL FEATURES**

Colour:	Bright golden yellow
Perfume:	Abundantly fragrant with aromas ranging from the sweetest candied citrus and honey to the freshest and most flowery.
Taste:	Warm and intense, delights the palate producing apricot and peach sensations
Aftertaste:	Optimum fragrance and freshness. Persistent and inviting.

**FOOD AFFINITIES**

Excellent with mature cheeses and fine pastries.

**SERVING TEMPERATURE**

12°C

**ANBAUGEBIET**

Weinberge von Col San Martino.

**REBSORTEN**

100% Glera.

**ANGEWENDETES VERFAHREN**

Antrocknung auf der Darre für 50 Tage. Beerenauslese von Hand. Kellern mit Handpresse.

**CHEMISCH-PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN**

Alkohol	13,50 %
Restzucker	110 g/l
Gesamtsäure	5,8 g/l
Extraktstoffe	34,6 g/l

**ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN**

Aussehen:	Glänzend goldgelbe Farbe.
Duft:	Intensives Bouquet, vom süßen Duft kandierter Zitrusfrucht und Honig bis zu frischeren und blumigen Aromen.
Geschmack:	Rund und bestechend, umschmeichelt den Gaumen mit Empfindungen von Marillen- und Pfirsichkonfitüre.
Abgang:	Von großer Geschmacksfülle und Frische. Anhaltend und einladend.

**GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNG**

Ausgezeichneter Begleiter zu reifen Käsesorten und feiner Teebäckerei.

**SERVIERTEMPERATUR**

12°C