

FIORAVANTE

Spumante dolce da uve passite

Progetto - A. Quintarelli

Supporto Tecnico - F. Petacco



Il colore rosso rubino, permette di vedere in controluce una bollicina sottile ed elegante. Profumo intenso di sottobosco, prugne e mirtilli rossi, con lievi note tanniche.

Struttura potente che finisce al palato in una dolcezza infinita.

Le uve sono molte, autoctone, alcune senza nome, ma perfettamente adattate nel bosco dei Bacilieri. Appassimento estremo naturale, tre anni in legno piccolo, sei mesi in acciaio ed una lunga rifermentazione.

Scontato con i dolci si presta ad esplorare abbinamenti inconsueti con gli arrostiti, i piatti che abbinano mostarde, i grassi concentrati come il cotechino o salsiccia, le carni aromatiche come la selvaggina.

Con il ristretto di brodo e fegatelli diventa un rimedio per molti malesseri di stagione.

TIAI Società Agricola Semplice - Loc. Scarioti, 1 - 37022 Fumane (VR)
+39 328 69 68 882 - enrico@tiai.it - agricolatiai@pec.it - www.tiai.it
C.F./P.Iva 04616310233



[instagram.com/vini_tiai/](https://www.instagram.com/vini_tiai/)

[facebook.com/vinitiai/](https://www.facebook.com/vinitiai/)

