



## Dorato Marche Igt Bianco Passito

### IL TERRITORIO DEL VERDICCHIO

Vino dolce, ma con una piacevole freschezza, aromatico con sentori di pesca bianca e lychee. La grande intensità e la lunga persistenza aromatica lo rendono adatto a svariati tipi di dolci.

A sweet, soft, warm and enveloping wine but with an appealing touch of freshness that makes it particularly adapted to various types of desserts.

**ZONA D'ORIGINE:** colline marchigiane.  
**AREA OF ORIGIN:** Marche hills.

**TERRENO:** di medio impasto.  
**SOIL:** medium consistency.

**UVE | GRAPES:** 100% Moscato.

**RESA PER ETTARO:** 70 q  
**YIELD X HECTARE:** 7000 kg

**LAVORAZIONE:** appassimento delle uve in fruttaio; diraspatura e pulizia del mosto a freddo e pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata.

**WINEMAKING:** the grapes are dried in cold rooms, destalking and pressing of the grapes, fermentation at controlled temperature.

**AFFINAMENTO:** in acciaio.  
**AGEING:** in steel tank.

**COLORE:** giallo dorato con riflessi verdognoli.  
**COLOUR:** golden yellow with light greenish reflections.

**PROFUMO:** gradevole, aromatico, fine e delicato.  
**BOUQUET:** pleasant, aromatic, fine and delicate.

**SAPORE:** aromatico e dolce, tipico con delicatissima vena di freschezza.  
**FLAVOUR:** aromatic and typically sweet with an extremely delicate vein of freshness.

**ABBINAMENTI:** si abbina perfettamente a dolci al cucchiaio, macedonie, crostate e biscotti secchi.  
**FOOD PAIRINGS:** it goes perfectly with desert, fruit salads, pies and dried biscuits.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO | SERVING TEMPERATURE:** 12°C- 18°C



cl.50