



Quaranta Altari 2017

Conditions climatique

On se souviendra de 2017 comme d'une année chaude et peu pluvieuse. Bien que la première partie de l'hiver nous ait offert des journées froides, le réveil végétatif a eu lieu conformément aux années précédentes. La chaleur de l'été a permis d'obtenir des grappes particulièrement saines et concentrées en sucres et en arômes.

Notes techniques

Grado Alcolico	Élevage
14,5%	4 ans en barillets

Dégustation

Formats disponibles
0,75 lt

Notes organoleptiques

Le Quaranta Altari 2017 présente une robe doré brillant aux reflets ambrés. Son bouquet complexe va des fruits secs aux notes épicées de torréfaction, de la douceur des senteurs de miel et de sirop d'érable à la vivacité des notes agrumées. En bouche, il est chaleureux et enveloppant ; les notes agrumées, aux accents d'écorce d'orange confite, font leur retour et confèrent une élégance intemporelle. Bel équilibre entre douceur et fraîcheur. La finale est longue et persistante.