



# Geo

Passito



Fattoria Le Terrazze

## Descrizione

Un vino fortemente voluto da Georgina Terni. Il nome del vino echeggia il suo nome e anche quello della terra in antico greco.

Lento appassimento di uve Montepulciano raccolte in piccoli cesti, fino al raggiungimento di 30-35° Babo. Vinificazione in bianco con pressatura di uve intere. Mosto fermentato in barrique da 225 litri con inoculo di lieviti selezionati. Dopo la fermentazione, riposo in barrique per 2 anni.

## Profilo organolettico

Il vino si offre al naso con profumi di more, prugna e sfumature speziate.

In bocca è complesso e carnoso, con sentori di confettura di frutti rossi e finale lungo.

## Abbinamenti

Vino da meditazione che, in base alla temperatura di servizio, non disdice l'abbinamento con dessert a base di cioccolato o biscotteria secca friabile.

-  0,50 L - ALC 14,5%
-  Montepulciano 100%
-  14-16 °C
-  Calice da dessert di medie dimensioni