

# Eclisse- bianco



Tipo	Mosto Parzialmente Fermentato da uve parzialmente appassite
Uva utilizzata	Moscato 100%
Gradazione alcolica	14,5°Vol.
Affinamento	12 mesi barrique.
Affinamento in bottiglia	Almeno 6 mesi.
Colore	Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.
Profumo	Bouquet intenso ampio-pieno aromatico, sentori di agrumi, salvia, albicocca, miele di zagara, vaniglia, note balsamiche ed esotiche, fiori secchi, mandorlo fiorito e lievi ricordi di pesca.
Sapore	Sul palato il sapore è ricco con corpo pieno, morbido, sensuale ed elegante di albicocche secche e buccia di arance candite e sentori di miele.
Temperatura di degustazione	10° C.
Abbinamenti	Eccellente con formaggi erborinati, toma d'alpeggio con una Confettura d'agrumi e foie gras, pasticceria secca. Degustato come Vino da meditazione.

*La*  *Badia*