

# LACRIMA DI CESCHIA

VINO DI MALTO VOL 11% AFFINATO IN BARRIQUE EX GRAPPA CESCHIA



## 1. ASPETTO:

Vino di malto agricolo prodotto in modo artigianale, non pastorizzato e non filtrato, dal colore ambra chiara e brillante, con delicati riflessi dorati che ne esaltano la limpidezza visiva. La schiuma è assente, lasciando emergere la consistenza del liquido e anticipando la sua natura evoluta e complessa.

## 2. AROMA:

Al naso si presenta intenso e avvolgente, con una base maltata che lascia rapidamente spazio a note fruttate ed erbacee tipiche dell'affinamento in barrique ex grappa. Emergono sentori di uva matura e frutta gialla, con interessanti note tropicali, accompagnate da delicate sfumature vegetali ed eleganti richiami vinosi, che donano freschezza e dinamismo al profilo aromatico.

## 3. DEGUSTAZIONE:

Al palato è morbida e avvolgente, con una struttura importante che viene alleggerita da una piacevole componente fruttata. Le note di uva e frutta matura si fondono con la dolcezza del malto, mentre le sfumature erbacee contribuiscono a donare equilibrio e vivacità alla bevuta. Il finale è persistente e armonico, con un ritorno fruttato che richiama l'origine del legno e invita al sorso successivo.

**SIGNORABIRRA®**

### STILE

Vino di Malto

### GUSTO

Corposo, secco, gentile sul finale

### INVECCHIAMENTO

12/14 mesi in barrique ex grappa Ceschia

### GRADO

11%

### TIPO DI FERMENTAZIONE

Alta

### TEMP. DI SERVIZIO

15/18 °C

### COLORE

Scuri, riflessi luminosi

### AMARO

38,8 IBU

### AROMA

Malto, uva appassita, frutta tropicale

### SERVIZIO

Calice da sherry

