



MASTROJANNI

Botrys

2008



Tipologia DOC

Uvaggio Moscato, Malvasia di Candia e Sauvignon.

Affinamento in botte 24 mesi in barriques e tonneau.

Affinamento in Bottiglia 12 mesi.

Colore Oro brillante e intenso.

Al naso Leggero attacco di moscato con marmellata di albicocca e finale di miele.

In bocca Frutta sciroppata e candita: pesca, albicocca, ananas e fico.

Abbinamenti Patè, dolci secchi e formaggi freschi.

Produzione 1.300 bottiglie (375 ml).