



## FIRENZE

Dans notre gamme "Dessert", l'*Oro del Cedro* est un vin qui retranscrit notre interprétation des sauternes français, au goût d'un coucher de soleil Toscan. C'est sans doute le vin qui exprime le mieux la grande audace, la volonté de se démarquer et la clairvoyance qui, avec la recherche inépuisable de qualité, caractérisent l'esprit du domaine. Il a toujours été très apprécié par les critiques et le marché pour la qualité et l'originalité de son style.

**ORO DEL CEDRO - I.G.T Toscana Bianco**

Gewurztraminer  
- *Vendange Tardive* -  
500ml / 11% - 12.5% vol.

**Zone de production**

Rufina (Toscane)

Le vignoble est situé à 400 m au-dessus du niveau de la mer sur un sol particulièrement riche en calcaire et en marnes.

**Récolte**

A la main dans des cagettes entre mi-octobre et début novembre, lorsque les raisins ne sont pas encore flétris, mais seulement déshydratés par le Botrytis. Certaines années, la pourriture noble atteint jusqu'à 60%.

**Vinification**

Pressage doux des raisins ;  
décantation statique à basse température pendant 12-18 heures ;  
début de la fermentation à 18° et suivie par une interruption, afin de mettre en valeur la note douce et aromatique typique de ce vin.

**Elevage**

Dans des réservoirs en acier



Couleur jaune brillant et reflets dorés.



Au nez, notes très intenses et persistants de miel, de fruits confits et d'épices.



Doux, velouté et aromatique avec de la vanille. Grande persistance.



Il est parfait avec le fromage bleu, le foie gras et biscuits secs.

Servir à 10° - 12°C

