



TERENZI  
MAREMMA TOSCANA



# Petit Manseng

## Passito

Terenzi è stata la prima azienda nella Maremma grossetana a piantare e vinificare il Petit Manseng, un vitigno dai tratti singolari dal quale si ottengono ogni anno solo 2mila bottiglie destinate a veri e propri cultori. Questo passito – affinato 18 mesi in botti piccole e 12 in bottiglia – ammalia inesorabilmente con un bouquet di miele, albicocche secche e frutta tropicale. Palato vibrante, in cui la dolcezza è stemperata da una bella acidità. Da abbinare a formaggi, anche erborinati, e dolci di mandorle.

**Vitigno:** Petit Manseng

**Terreno:** Ricco di calcare che conferisce fi nezza a questo vino dolce.

**Affinamento:** 18 mesi in piccole botti di rovere francese e 12 mesi in bottiglia

**Colore:** Giallo paglierino con riflessi ambrati e dorati.

**Olfatto:** Mango, albicocche secche con sentori complessi e stratificati di miele.

**Sapore:** Il corpo è avvolgente, bilanciato e pieno.

**Gastronomia:** Ottimo sia con formaggi da fi ne pasto che con dolci delicati.

**Temperatura iniziale di servizio:** 9°-10°C