



AZIENDA AGRICOLA MONTETONDO DI MAGNABOSCO GINO E TOLO MARIA PAOLA

✉ Via San Lorenzo, 89
37038 Soave (Vr)
☎ +39 045 7680347
📠 +39 045 6198567
💻 www.montetondo.it
@ info@montetondo.it



ANALISI SENSORIALE Giallo paglierino di buona profondità. Naso elegante e complesso; pesca, susine gialle, biancospino e leggere note di lieviti e di vaniglia. Impatto dolce e fruttato in bocca sostenuta di ottima consistenza acida. Finale di sapida mineralità.

TASTING NOTES

Straw yellow with good depth of colour. Complex, elegant nose which leads with peaches and yellow plums followed by hawthorn blossom and vanilla and a touch of *sur lies*. Sweet fruit palate backed up by good acid structure and flinty mineral finish.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Strohgelb mit schöner Tiefe. An der Nase elegant und komplex; Pfirsich, gelbe Pflaumen, Weißdorn und leichter Hefe- und Vanilleton. Am Gaumen süß und fruchtig, getragen von der sehr gehaltvollen Säure. Finale von wohlschmeckendem Mineralcharakter.

ANALYSE SENSORIELLE

Jaune paille profond. Nez élégant et complexe : pêche, prune jaune, aubépine et légères notes de levures et de vanille. Attaque douce et fruitée en bouche soutenue par une excellente consistance acide. Finale sapide jouant sur la minéralité.

