

TENUTA
MAULE

vini vulcanici



BOTTIGLIA BOTTLE	CAPSULA CAP	GABBIETTA SMALL CAGE	TAPPO BOTTLE CAP	FASCETTA MINISTERIALE MINISTERIAL BAND
GL 71	ALU 41	FE 40	FOR 51	PAP 22
VETRO GLASS	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	ALLUMINIO E METALLO ALUMINUM AND METAL	SUGHERO CORK	CARTA PAPER

RACCOLTA DIFFERENZIATA - WASTE SORTING

EREMOTARSO

GARGANEGA PASSITO IGT



Selva di Montebello (VI)



Vino bianco dolce passito



L'uva viene fatta appassire sui tradizionali picai e messa a riposo in fruttai fino a primavera. Dopodiché viene torchiata e successivamente fatta fermentare a basse temperature (la fermentazione può durare anche più di 30 giorni).



100% Garganega



Selezione manuale per appassimento a metà



2 anni in barrique di primo e secondo passaggio



Temperatura ideale: 12°C



12,5 %vol



Aspetto: Un ambrato affascinante dà vita al bicchiere, riflessi d'oro che catturano l'essenza del sole.

Naso: Intensamente avvolgente, con profumi di frutta secca, miele di castagno e albicocca disidratata. Un tocco esotico di mango e il calore dolce di marron glacé si intrecciano con note rilassanti di camomilla e spezie, suggellate da un finale di cioccolato amaro.

Bocca: Un abbraccio cremoso e persistente, in cui la sapidità piacevole accompagna un'acidità delicata. Un equilibrio sublime che completa il viaggio gustativo, regalando una nota finale indimenticabile.



Abbinamento: formaggio grana stagionato

Il racconto dietro al vino

Tra le ombre delle colline di Gambellara, viveva un personaggio misterioso chiamato Eremotarso. All'approssimarsi di ogni inverno egli si ritirava nel suo eremo fatto di basalto, una grotta silenziosa dove il tempo sembrava fermarsi.

Dalle profondità della sua dimora Eremotarso osservava amorevolmente il territorio: le colline ondulate, i filari di viti, i campi che si estendevano come un manto verde. Tutto faceva parte del suo universo ed egli conosceva ogni segreto della terra che tanto amava.

Le esperienze della sua lunga vita, come gocce d'ambra, si depositavano nella sua anima, e in questa contemplazione Eremotarso abbracciava la sua trasformazione.

La sua solitudine era un viaggio di scoperta, una stagione invernale in cui il freddo del distacco si trasforma in calore, e l'anima si arricchisce di profondità.

Quando la primavera tornava ad illuminare il territorio di Gambellara, Eremotarso emergeva dal suo eremo, trasformato in una nuova essenza. Portava con sé una dolcezza che solo il tempo e la pazienza possono regalare. La sua presenza, silenziosa ma potente, era come il retrogusto persistente di un vino pregiato, un tributo alla magia di Gambellara e alle sue antiche tradizioni.