



# Donna Matilde

Vino bianco da uve stramature  
White wine from extra-ripe grapes

**Zona di produzione:** Romagna, colline di Faenza.

**Vitigno:** selezione di uve prodotte in Azienda.

**Vinificazione:** dopo appassitura naturale sulla pianta, segue fermentazione ed elevazione in barriques di rovere per circa 12 mesi. Si affina poi in bottiglia.

**Colore:** giallo dorato.

**Odore:** profumo intenso, aromatico e seducente.

**Sapore:** dolce, armonico e suadente.

**Come servirlo:** temperatura di servizio: 10°/12° C; in calici piccoli.

**Abbinamento:** vino dolce da meditazione e chiacchiere, si accompagna ottimamente sia a pasticceria, sia a formaggi molto stagionati.

**Conservazione:** mantenere la bottiglia coricata, in luogo fresco, asciutto e preferibilmente buio.



**Area of production:** Romagna, Faenza hills.

**Vine:** the selection of grapes is provided by estate.

**Vinification:** the grapes are dried naturally on the plant; fermentation and improvement for about 12 months in oak barriques. Then refined in bottle.

**Colour:** golden yellow.

**Smell:** intense, spicy and seductive.

**Taste:** sweet, armonico, persuasive.

**How to serve:** serving temperature 10°/12° C; in a small tulip glass.

**Serving suggestion:** sweet wine for meditation and talks. Ideal with teacakes and with seasoned cheese.

**Storage:** keep the bottle in horizontal position, in a dry, cool and preferably dark place.