

Nom	Vendemmia Tardiva
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Palazzone
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, doux, beau fruité, un véritable bouquet d'épices, plutôt minéral
Appellation	DOC Orvieto
Cépages	grechetto bianco, malvasia, procanico, sauvignon blanc
Pourcentage d'alcool	13,50% vol
Description	Le domaine, qui s'appelle déjà Palazzone, est acheté en 1969 par Angelo Dubini et son épouse. Dans les années qui suivent, ils font l'acquisition de nouveaux vignobles. En 1982, leurs fils Giovanni et Lodovico commercialisent les premiers vins réalisés avec les raisins du domaine. Pour les vins blancs des DOC Orvieto Classico Superiore 'Campo del Guardiano' et 'Terre Vineate', ils utilisent différents cépages autochtones comme le procanico (trebbiano toscano), le grechetto et le leverdello. Les IGP sont un assemblage ludique 'Dubini Bianco' de toutes les variétés locales disponibles et de viognier élevé sur bois. Le domaine dispose également d'un magnifique gîte, le Palazzone, avec une vue imprenable sur les vignobles, la vallée et l'époustouflante ville d' Orvieto qui domine la montagne. Le Vendemmia Tardiva a une couleur jaune d'or brillante. Au nez, des arômes de fruits secs mélangés à du miel. Sa saveur est pleine et complexe, avec une légère acidité qui soutient la finale intense, douce et riche.
Servir sur	fromages doux, pâtisserie, vins 'd'après-repas'
Origine	Vignoble exposé à l'est, situé à 260 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le sol est composé d'argile sédimentaire.
Vinification	Fermentation en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique

