

casa di baal®  
azienda agricola

# *donnanna*

È il nostro Passito fatto con uve di Moscato giallo, ed è un omaggio a nostra madre Anna, colonna di Casa di baal.

Le uve vengono appassite in maniera naturale al sole e al vento per oltre 4 mesi ed il mosto ottenuto fermenta in caratelli da 50 lt senza aggiunta di lieviti e solfiti.

Consigliato con formaggi erborinati, pasticceria secca, cioccolato d'autore e panettoni e torroni delle feste comandate. Ottimo da solo, come vino da meditazione.

