

## Loazzolo DOC



Attento sei davanti ad un vino veramente speciale: un passito, prodotto in soli 3 ettari del [comune di Loazzolo](#) (AT). Qui l'uva, viene scelta grappolo per grappolo, e poi stesa sui graticci ad appassire. Il papà del Loazzolo DOC è l'enologo [Giancarlo Scaglione](#). Oggi i produttori del Loazzolo DOC sono 8. Per legge questo vino deve invecchiare almeno 2 anni (6 mesi in botti di legno di capacità massima di 250 litri).

**Colore:** giallo dorato brillante



### Odore

In questo vino troverai profumo di cedro candito, miele, muschio e vaniglia



### Abbinamento

Lo abbinerai molto bene con i dolci tipici della zona come gli amaretti, ma anche con dolci di come la crema catalana o la torta diplomatica.

