

Passi I.G.T. VINO PASSITO

cod.: passimolonluigino



Vitigno: 100% Verduzzo Dorato

Sistema di coltivazione: impianto a filare Sylvoz

Periodo di vendemmia: metà settembre con uve mature e sane.

Vinificazione: vino ottenuto da uve appassite lentamente in vigna, ove i tralci vengono tagliati e lasciati essiccare giorno dopo giorno dal dolce sole di settembre. Segue la sgranatura dell'uva ed una pigiatura particolarmente soffice. Il mostro viene fatto fermentare con lieviti selezionati a temperatura controllata. Breve affinamento in botti di rovere prima di essere messo in commercio.
Caratteristiche organolettiche: colore dorato e cristallino. Profumo gentile, armonioso con note sia floreali che fruttate e con sentori di vaniglia. Sapore dolce, morbido, intenso, affascinante e corposo. Vino di classe destinato ai palati più accorti, le cui uve appassite creano con l'invecchiamento un vino dal gusto particolare che incanta il palato.

Accostamenti: eccellente da meditazione, delizioso con formaggi a pasta morbida erborinati, formaggi molto stagionati e con pasticceria secca.

Gradazione alcolica: 15% vol.

Temperatura di servizio: 10°-12°C.

EUR 12,00
iva inc.

