

# PASSÌ

Vino da uve stramature

## Scheda Tecnica

La dolcezza sposa la tradizione e ne nasce un Passito intenso, come la storia che affonda le sue radici nel comune di Castagnito.

**VARIETÀ:**

**VIGNETO DI PRODUZIONE:** “croera” - Castagnito

**ESPOSIZIONE:** Sud Ovest

**QUOTA ALTIMETRICA:** 280 m

**TERRENO:** calcareo e argilloso

**ETÀ VIGNETO:** 35 anni

**DENSITÀ IMPIANTO:** 4000 piante/ha

**VIGNETO DI PRODUZIONE:** resa uva

**RESA UVA:** 40 quintali per ettaro

**VINIFICAZIONE:** la sovramaturazione in vigneto con potatura anticipata e l'intervento della muffa nobile consentono di ottenere un nettare molto concentrato ed avvolgente che, sostenuto dalla buona acidità, non risulta mai stucchevole. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente con lieviti naturali in barrique di rovere temperatura di 18 °C

**FERMENTAZIONE MALOLATTICA:** non viene svolta

**MATURAZIONE:** 12 mesi in barriques

**AFFINAMENTO:** in bottiglia a temperatura costante per 6 mesi

**GRADO ALCOLICO:** 15%

**COLORE:** giallo dorato

**PROFUMO:** un profumo deciso e varietale con note evidenti di miele a fiori bianchi di acacia, tiglio e camomilla, profumi di albicocca e frutta matura, dolcezza, rotondità e grande freschezza.

**TEMPERATURE DI SERVIZIO:** 10 °C

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:** accompagna egregiamente i formaggi molto stagionati; splendido anche da solo come vino da meditazione.

