

TIPOLOGIA:

Tranquillo (passito)

UVE:

Glera (Prosecco) 45%, Verdiso 25% e Boschera 30%

FORMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot

TIPOLOGIA TERRENO:

Limoso - Argilloso asciutto magro e poco profondo.

RACCOLTA:

Manuale in piccole cassette max 4 Kg

DATI ANALITICI:

ALCOL: 15,5 %
ZUCCHERI: 120 - 130 g/l
ACIDITÀ FISSA: 6,8 g/hl
PH: 3,7

TECNICA DI VINIFICAZIONE:

Lungo appassimento 6-8 mesi, poi l'uva viene selezionata a mano, diraspata e torchiata con il torchio a vite per ben 3 volte. Il mosto che si ottiene viene lasciato fermentare naturalmente in barrique per 1 mese e poi lasciato maturare sempre in barrique per più di un anno. Dopo l'imbottigliamento passano 6-7 mesi prima dell'immissione al consumo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore giallo oro carico. All'olfatto un'effusione di aromi delle più svariate famiglie di frutta matura, appassita, disidratata in confettura. Note tra albicocca, uva passa, frutta secca, ma anche fichi, agrumi e spezie morbide che sconfinano nella vaniglia. In bocca un'esplosione di sapori. L'acidità sostiene elegantemente la quantità dolce degli zuccheri non facendoli mai apparire stucchevoli. Morbido, vellutato e nello stesso tempo vivace e fragrante. Nel retrogusto si risentono gli agrumi, la caramella di zucchero, la mandorla e l'uva passa insieme all'albicocca e alla pesca. Persistente, maturo e armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14-15 °C

ABBINAMENTI:

Ottimo come vino da meditazione pre e fine pasto. Accompagna splendidamente formaggi piccanti ed erborinati in genere. Sposa bene anche il foie gras, ottimo con i dolci in genere ma soprattutto a pasta secca.

