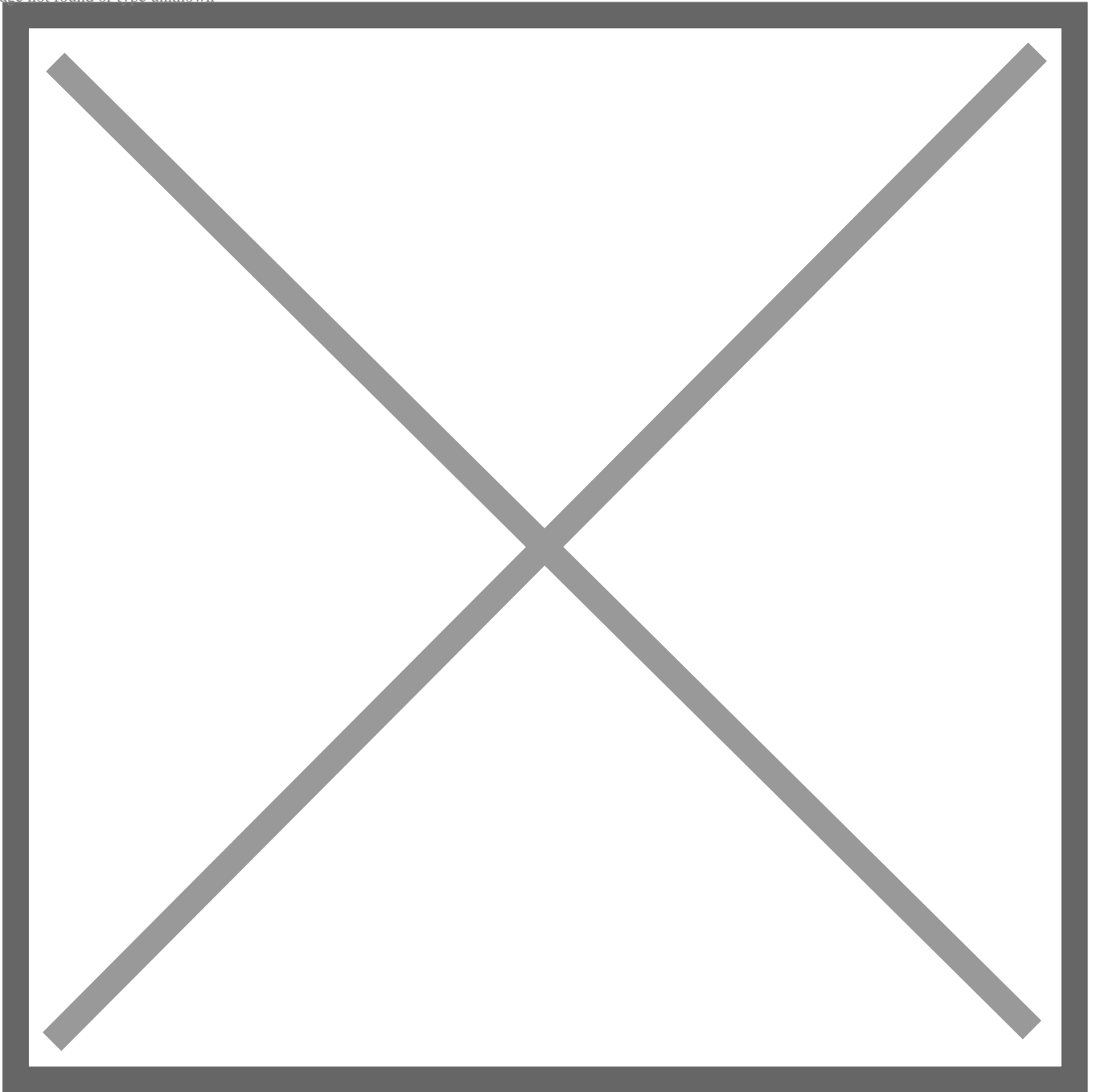


PASSITO 2019

Image not found or type unknown



PASSITO 2019

| | |
|--------------------------------|---|
| DENOMINAZIONE | Passito Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco |
| VARIETÀ | Traminer aromatico 85%, Riesling 15% |
| ANNATA | 2019 |
| VIGNETI DI ORIGINE | Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo - San Lorenz, Comune di Cavedine |
| SUPERFICIE DEI VIGNETI | 15.000 mq |
| RESA PER ETTARO | 60 q.li/ha |
| ESPOSIZIONE | Sud, sud-ovest |
| FORMA DI ALLEVAMENTO | Pergola semplice spezzata e spalliera |
| ANNO DI IMPIANTO | 2001 - 2002, 2006 |
| VENDEMMIA | Manuale nella seconda decade di settembre, grappolo per grappolo. Stesura sui graticci per circa 3 mesi in locale fresco e ventilato. L'appassimento comporta una perdita pari al 40-50% del peso iniziale. |
| VINIFICAZIONE | Selezione per acino delle uve appassite, pressatura soffice e prolungata con pressa pneumatica. Fermentazione a temperatura controllata fino alla sua naturale interruzione. Affinamento in serbatoio inox per circa 9 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per 6 mesi. |
| GRADAZIONE ALCOLICA | 12 % Vol |
| ACIDITÀ TOTALE | 6,3 g/l (in acido tartarico) |
| ZUCCHERI RESIDUI | 155 g/l |
| COLORE | Giallo dorato con riflessi ambrati. |
| PROFUMO | Complesso, spiccano gli aromi primari del Traminer (rosa, litchis), canditi e frutta secca (albicocca disidratata e mandorla), spezia dolce, nota mielata. |
| GUSTO | Piacevolmente dolce, morbido, P.A.I. molto lunga. |
| ABBINAMENTI | Ideale con dolci a base di frutta secca, pasta di mandorle, cantuccini. Da provare con i formaggi erborinati. |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 12-14 °C |
| PRODUZIONE ANNUA | 2.250 bottiglie |