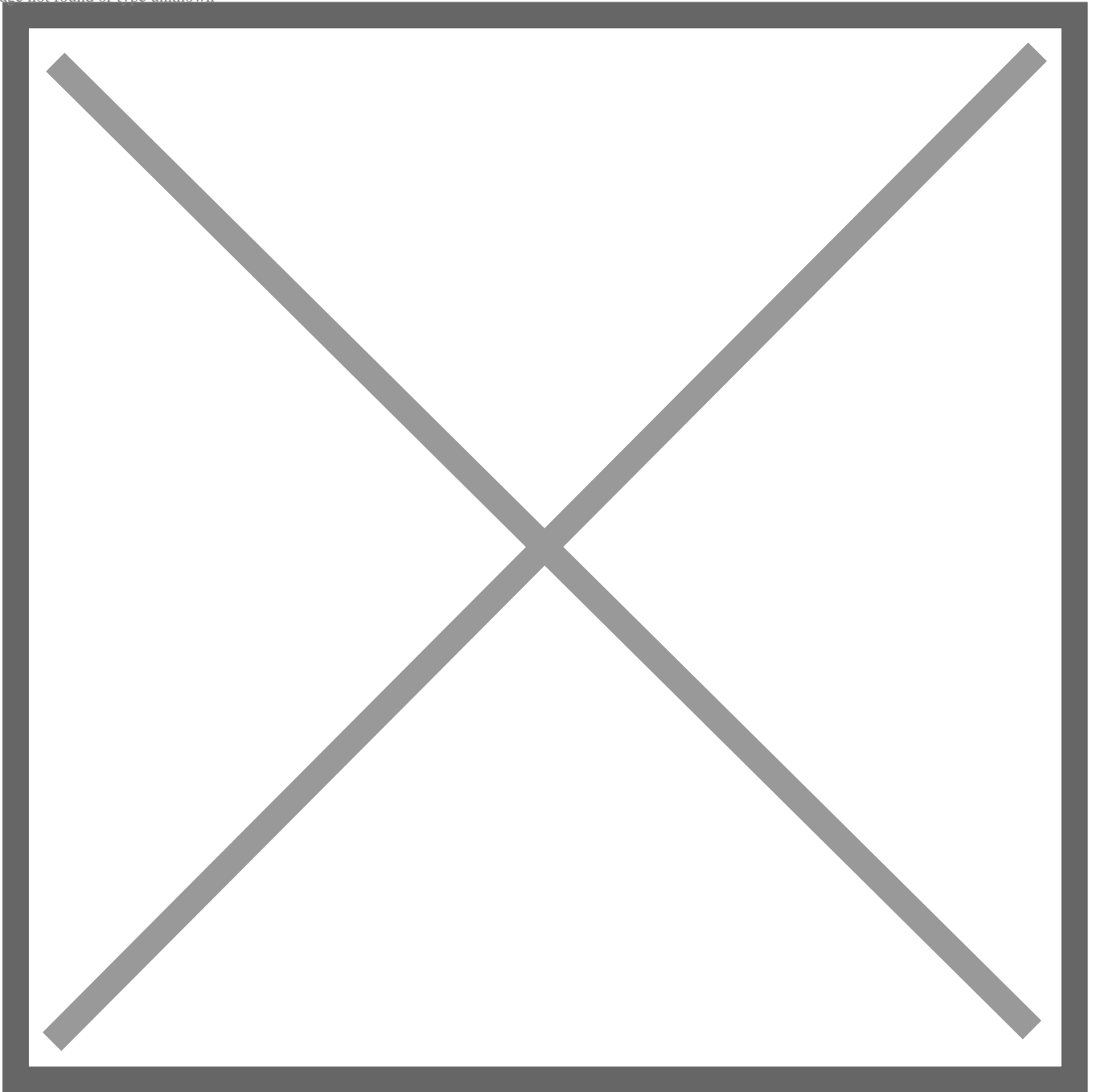


# PASSITO 2019

Image not found or type unknown



## PASSITO 2019

<b>DENOMINAZIONE</b>	Passito Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco
<b>VARIETÀ</b>	Traminer aromatico 85%, Riesling 15%
<b>ANNATA</b>	2019
<b>VIGNETI DI ORIGINE</b>	Belvedere, Maso Belvedere, Comune di Faedo - San Lorenz, Comune di Cavedine
<b>SUPERFICIE DEI VIGNETI</b>	15.000 mq
<b>RESA PER ETTARO</b>	60 q.li/ha
<b>ESPOSIZIONE</b>	Sud, sud-ovest
<b>FORMA DI ALLEVAMENTO</b>	Pergola semplice spezzata e spalliera
<b>ANNO DI IMPIANTO</b>	2001 - 2002, 2006
<b>VENDEMMIA</b>	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.
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>GRADAZIONE ALCOLICA</b>	12 % Vol
<b>ACIDITÀ TOTALE</b>	6,3 g/l (in acido tartarico)
<b>ZUCCHERI RESIDUI</b>	155 g/l
<b>COLORE</b>	Giallo dorato con riflessi ambrati.
<b>PROFUMO</b>	Complesso, spiccano gli aromi primari del Traminer (rosa, litchis), canditi e frutta secca (albicocca disidratata e mandorla), spezia dolce, nota mielata.
<b>GUSTO</b>	Piacevolmente dolce, morbido, P.A.I. molto lunga.
<b>ABBINAMENTI</b>	Ideale con dolci a base di frutta secca, pasta di mandorle, cantuccini. Da provare con i formaggi erborinati.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	12-14 °C
<b>PRODUZIONE ANNUA</b>	2.250 bottiglie