

# PASSITO 2023

Image not found or type unknown



# PASSITO 2023

DENOMINAZIONE	Passito Vigneti delle Dolomiti IGT Bianco
VARIETÀ	Traminer aromatico 85%, Riesling 15%
ANNATA	2023
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	13 % 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