



Piemonte Bianco Passito “Inverno” Doc

ANNATA 2016

Esclusiva interpretazione di vino dolce Piemontese prodotto con uve Favorita in purezza. Sovra maturazione parziale su pianta e appassimento in cassette. Produzione limitata alle sole annate migliori.

VARIETA: Favorita 100%

VIGNETO: Proveniente in parte dalla porzione di filari del vigneto adiacente all’azienda e in parte dalle vecchie piante sparse sul confine della cascina Crava.

Esposizione sud e sud-ovest. Altitudine 340 m s.l.m.
Vigneti tipici a contropalliera, potatura Guyot e densità media di impianto di 4000 piante per ettaro.

RACCOLTA ED APPASSIMENTO: Diradamento parziale effettuato durante la raccolta dell’uva Favorita, con il fine di selezionare e lasciare sulla pianta solo i grappoli più adatti all’appassimento.

Segue la cernita e una consistente sfogliatura in fascia grappolo, le uve vengono lasciate sulla pianta fino ad Ottobre in modo naturale. La raccolta viene effettuata in piccole cassette forate, adagiando i grappoli su un unico strato. Vengono così impilate e riposte in fruttai dove rimangono ad appassire per 2 mesi senza forzature.

VINIFICAZIONE: Torchiatura diretta delle uve intere appassite e lenta fermentazione alcolica a temperatura controllata di 20° C per circa 1 mese.

AFFINAMENTO: Illimpidimento ottenuto fisicamente per decantazione naturale del vino a basse temperature e permanenza in vasca sino all'imbottigliamento effettuato ad Agosto 2018.

DESCRIZIONE: Colore giallo dorato con riflessi color ambra.

Brillante e viscoso, già dalla vista si percepisce corpo e spessore.

Fichi secchi, datteri e mango compongono la parte principale, lasciando spazio a nuance di erbe aromatiche mediterranee e miele di acacia sul finale.

Ampio ed armonico, in bocca è avvolgente. Dolcezza ed acidità sono equilibrati, regalando un finale lungo e persistente.

Dinamico e progressivo, ogni anno al sorso guadagna complessità.

Perfetto per le confidenze di fine pasto, in abbinamento al cibo o gustato da solo.

Con formaggi erborinati/stagionati, dolci, paste secche e cioccolato.

Centellinare con cura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12-14° C

DATI ANALITICI

ALCOL: 13.20 % vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 107,8 g/L

PH: 3,71

ACIDITA' TOTALE: 4.8 g/L in ac. tartarico

ANNATE PRODOTTE: 2007, 2013, 2016