



disponibile da
Novembre 2023



IL PASSO 2021

DENOMINAZIONE: Vino Bianco da Uve Appassite

COLORE: ambrato

ALCOL: 16% vol

AREA DI RACCOLTA: Ozzano Monferrato (AL)

TIPO DI TERRENO: argilloso, calcareo

ALTITUDINE: 240 m slm

ESPOSIZIONE: Nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: 16 Ottobre 2021

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2000

PRODUZIONE PER HA: 55 ql

APPASSIMENTO: in vigna con taglio del capo a frutto per 40 gg. Sviluppo di muffe nobili

MACERAZIONE: con raspo per 5 gg a 16°C seguita da pressatura soffice

FERMENTAZIONE: 12 giorni a 16°C

MATURAZIONE: 2 mesi in vasche di acciaio, 12 mesi in tonneau di acacia da 500 litri

IMBOTTIGLIAMENTO: 3 Aprile 2023

QUANTITÀ: 1.866 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16 °C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 7 anni

NOTE: questo vino preserva profumi di frutta esotica e banana, e la nota di zafferano tipica dei muffati con un sorso avvolgente.

ABBINAMENTO: il carrello dei formaggi è il suo migliore amico, soprattutto se di erborinati dai sapori forti, ma se preferite qualcosa di dolce provatelo con il cioccolato fondente o la pasticceria secca.

FORMATI: 375 ml