



IL PASSO

2022

Il Passo è un vino che racconta la nostra ricerca e il nostro coraggio nell'andare oltre i confini del tradizionale. Nasce da una piccola particella di uve Traminer. Sprigiona calde note di albicocca, miele e zafferano, con una dolcezza armoniosa e mai stucchevole.

DETTAGLI GENERALI

- Vino bianco da uve appassite
- Giallo ambrato
- Vol 16%

ZONA DI PRODUZIONE

- Ozzano Monferrato (AL)
- 240 m s.l.m. che guarda Nord
- Terreno calcareo, con venature argillose

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Traminer 100 %
- Età dell'impianto: 2000
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 55 q/l
- Epoca di vendemmia: 19 settembre 2022
- Metodo di raccolta: manuale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Appassimento: in vigna con tagli del capofrutto per 25 giorni
- Fermentazione: a 21°C per 15 giorni
- Macerazione: in fase di pressatura soffice per 12 ore
- Maturazione: 19 mesi in tonneau di acacia
- Riposo in bottiglia: 7 mesi
- Imbottigliamento: 4 luglio 2024

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 14-16°C
- 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*
- Miglior picco evolutivo: 7 anni
- Formati disponibili: 375 ml
- Tiratura: 2.640 bottiglie

