

PASSITO IGT TOSCANA BIANCO

UVAGGIO:

Ansonica (60%)
Trebiano (40%)

GRADO ALCOLICO:

13.5 %

N° BOTTIGLIE/ANNO

1.000

ZONA DI PRODUZIONE:

Parrina

VIGNETO:

Trebiano, Ansonica

TERRENO:

Limoargilloso calcareo

**RESA UVA/ETTARO:**

80 q/ha

VENDEMMIA:

Raccolta a mano in cassette con
selezione dei grappoli

RESA VINO/UVA:

≈ 20%

**FERMENTAZIONE e
AFFINAMENTO:**

In caratelli per circa 8 anni

APPASSIMENTO UVE:

Per circa 5 mesi su graticci in locali
ben areati e deumidificati.

TAPPO:

Monopezzo naturale

CARATTERISTICHE E TECNICHE DI PRODUZIONE

I migliori grappoli di queste varietà vengono raccolti a mano e posti ad appassire fino a metà dicembre su graticci. Durante la fase d'appassimento il locale deve essere costantemente controllato ed è necessario eliminare eventuali bacche marcite o rovinare dagli insetti. In questa fase può svilupparsi la Botrytis Cinerea che favorisce alcune modificazioni positive quali l'aumento della concentrazione zuccherina, la diminuzione dell'acidità, la formazione di glicerina e di sostanze aromatiche. L'attacco di questa muffa non è comunque considerato un fattore decisivo per l'ottenimento di un prodotto di qualità. La durata dell'appassimento varia a seconda dell'annata. Dalla torchiatura soffice si ottiene un mosto densissimo e concentrato che impiega anni a fermentare nei caratelli. La fase di fermentazione e affinamento ha una durata minima di 2 anni, prevista dal disciplinare, ma in certi casi può durare fino a 8 anni. Durante l'affinamento il vino assume dal legno composti aromatici che non devono sovrastare gli aromi propri, scaturiti dalla lunga fermentazione. Alla fine del processo la resa dall'uva fresca è tra il 10% e il 25%.

ESAME VISIVO: Ambrato intenso, luminoso.

ESAME OLFATTIVO: Profumi di frutta candita e miele, mallo di noce, tamarindo e crema pasticcera.

ESAME GUSTATIVO: Bocca dolce, grassa, vellutata, cremosa, la ricca concentrazione è bilanciata dalla decisa freschezza. Finale interminabile.

CONSIDERAZIONI

Il Passito IGT Toscana Bianco è un vino dolce e complesso, di grande fascino e piacevolezza, giocato sulla suadanza, l'eleganza e l'equilibrio.

ABBINAMENTI

E' un vino da meditazione ma si abbina superbamente con dolci secchi o formaggi importanti come il Guttus, erborinato di pecora biologico di nostra produzione dal sapore forte e deciso.