



SCHEDA VINI

PASSITO DI CROATINA YTTRIO



16,5%

Grado
alcolico

100%

Croatina

14-16°

Temperatura
di servizio

TIPOLOGIA DI VINO: Vino Passito

ZONA DI PRODUZIONE: Borgoratto Mormorolo Oltrepò Pavese

TERRENO: argilloso calcareo

VINIFICAZIONE: Prodotto solamente in annate particolari.

Da vendemmia tardiva, con una cernita delle uve Croatina. I grappoli selezionati vengono disposti su stuoie per il completamento dell'appassimento e il raggiungimento del grado zuccherino desiderato, dopo un'accurata selezione si procede alla pigiatura.

AFFINAMENTO: Al termine della fermentazione di circa un mese, il vino prosegue il suo affinamento per circa 10 mesi in botti di rovere di 2/3 passaggio.

IMBOTTIGLIAMENTO: Le bottiglie sono conservate coricate in locali termicamente stabili, in quanto non sottoposto a nessun processo di filtrazione.

ACIDITÀ FISSA: 7,50

PH: 2,90

ESTRATTO SECCO: 30,00

NOTE DEGUSTATIVE: colore rosso rubino intenso, al naso è fine ed elegante, dal profumo di piccoli frutti di bosco rossi e neri spazia dalle note di tamarindo e cioccolato, alle spezie dolci con un finale leggermente balsamico corrispondenza gusto-olfattiva, avvolgente nella sua morbidezza, piacevolmente fresco e di buona struttura.

ABBINAMENTI CIBO: crostata ai frutti di bosco – formaggi stagionati

ABBINAMENTO REGIONALE: grissini dolci

PASSITO

