



Passito “aMora”



Vitigni: verduzzo 50%, manzoni 30%, traminer 20%

Zona di produzione: Campodipietra, a sud della provincia di Treviso

Tipologia di terreno: argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Vendemmia: primi di ottobre

Vinificazione: l'uva raccolta a mano in apposite cassette viene messa a riposare per circa 3 mesi in locali arieggiati. Quando il livello di appassimento raggiunto è ritenuto tale da permettere l'ottenimento della qualità voluta, si procede con la pigiatura e pressatura delle uve ed avviene la lenta fermentazione alcolica a temperatura ambiente. La prima metà della fermentazione avviene in recipienti di acciaio per poi concludere il processo fermentativo e continuare la permanenza per 14 mesi in barrique da 225 lt. Al termine di tale tempo, avviene la filtrazione e l'imbottigliamento

Colore: giallo dorato

Profumo: evidenti le note di miele, frutta esotica e glicine

Sapore: dolce, cremoso, vellutato, armonico e di lunga persistenza

Abbinamenti: ottimo con la pasticceria, sia di crema o secca. Si abbina perfettamente anche con formaggi stagionati o erborinati

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Gradazione alcolica: 11.5 %vol.