

MONSAVIUM

VINO BIANCO PASSITO

WHITE WINE MADE FROM DRIED GRAPES



UVE: 100% bianchello, uve di nostra produzione selezionate e raccolte solo da personale di lunga esperienza

TIPO DI CONDUZIONE: biologica certificata

VENDEMMIA: uve selezionate e raccolte solo da personale di lunga esperienza in cassette di 20 kg

APPASSIMENTO: le uve sono appese sotto il tetto della fruttaia ed appassiscono naturalmente fino dicembre/gennaio

VINIFICAZIONE: pigiatura e breve macerazione con le bucce

DURATA DELLA FERMENTAZIONE: 40/60 giorni

BOTTIGLIE PRODOTTE IN MEDIA: 2.500

Bottiglie 500 ml / Cartoni 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: splendente color ambra con sfumature mogano.

Cornice olfattiva con note di albicocca disidratata, dattero, giuggiola appassita, cardamomo, miele e cera d'api, caramella d'orzo.

Al palato è dolce e sapido con bella vena fresca, è vino non stucchevole.

Importante persistenza aromatica, chiude su note di frutta secca.

ABBINAMENTI: da meditazione, formaggi erborinati, crostata di mele e fichi, sformato di zucca con crema di pecorino di fossa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10-12°C.

GRAPES: 100% bianchello grapes grown in our vineyards, selected and picked by highly experienced staff

ORGANICALLY GROWN VARIETIES

GRAPE HARVEST: grapes are selected and picked by highly experienced staff in 20 kg crates

DRYING: grapes are left hanging under the roof of the fruit storeroom where they dry in a natural way until December/January

VINIFICATION: crushing and short maceration with the skins

FERMENTATION PERIOD: 40/60 days

AVERAGE PRODUCED BOTTLES: 2.500

500 ml bottle / 6 bottle cardboard boxes

TASTING NOTES: bright amber colour with mahogany nuances.

Bouquet with notes of dried apricots, dates, dried jujube, cardamom, honey and beeswax, barley candy.

Sweet and full-flavoured on the palate with a nice freshness, not too sweet.

Significant aromatic length, with a finish recalling dried fruit.

FOOD PAIRINGS: best outside meals or with blue cheese, honey and fig tart, pumpkin pie with pit-aged sheep milk cheese cream.

SERVING TEMPERATURE: 10-12°C.