

“PASSITO” BIANCO TOSCANA I.G.T.

È un **vino da dessert**, ottenuto da **uve Malvasia**, sottoposte ad un periodo di appassimento in pianta. Grazie a questo procedimento si concentrano nell’acino zuccheri e aromi. Nasce così questo vino caratterizzato da uno **spiccato contenuto alcolico** e da un **residuo zuccherino** abbastanza elevato.



DETTAGLI VINO

Classificazione: Passito Bianco Toscana I.G.T

Uvaggio: Malvasia

Zona di produzione: Vinci – Firenze – Toscana

Vendemmia: Raccolta manuale delle uve nel mese di Ottobre a seconda della maturazione.

Tecnologia di produzione: L’uva appena raccolta viene sottoposto ad una soffice pressatura, il mosto così ottenuto viene fatto invecchiare in caratelli di legno dove matura per 3 anni.

Imbottigliamento: Terminato il periodo di maturazione il vino viene travasato e viene messo in

bottiglia.

Conservazione: 5 anni dall'imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 15 %

Note di degustazione: Colore giallo dorato tendente all'ambrato, al naso domina l'uva passa, in bocca è dolce e fresco.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Abbinamenti gastronomici: Si accompagna bene con dolci e pasticceria secca.