

Vino Passito

Colli Maceratesi Bianco
D.o.c.



Zona di Produzione: I vigneti si trovano nel Comune di Recanati (MC) in località Bagnolo.

Uvaggio: Maceratino (100%)

Esposizione vigneto ed altitudine: Nord-Ovest 200 mt .s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5333 ceppi per ettaro

Resa per ettaro : 70-80 q.li di uva

Suolo: terreno di medio impasto con ampie zone sabbiose

Epoca vendemmia: Metà-Fine settembre

Vendemmia: 2010

Tipo di raccolta: uve, selezionate e raccolte a mano in piccole cassette (capienza circa 3-5kg) traforate su di un solo strato ed appassite sotto apposita tettoia areata al riparo da agenti atmosferici diretti. Una volta raggiunto l'appassimento si passa alla vinificazione.

Vinificazione: Spremitura "soft" con pressa pneumatica a bassa pressione, fermentazione dei mosti attivata e guidata in cantina con aggiunta di lieviti selezionati. Terminata la fermentazione, il vino viene trasferito in piccole botti di rovere e affinato obbligatoriamente per due anni.

Caratteristiche organolettiche:

Vino delicatamente dolce da fine pasto , profumato con sentori di uva passa e foglie di tabacco molto gradevoli.

Abbinamenti consigliati:

Dolci secchi, formaggi stagionati (pecorino),cioccolato fondente.

Tenore alcolico: 14,50 vol.

Temperatura di servizio: 6°-8°C.

Numero Bottiglie Prodotte: 1000



Azienda Agraria "I Tre Filari" di Sabbatini Silvia
Contrada Bagnolo nr. 38/A - 62019 Recanati (Mc)
tel/fax: (+39) 071 982499 - cell: 335 8089885 - 338 2870044
itrefilari@virgilio.it - www.itrefilari.it