

MARCHE IGT PASSITO AFFUMICATO ANGELICUS



Denominazione: Passito affumicato IGT MARCHE BIANCO

Uve: Antico Trebbiano.

Vinificazione e affinamento: Le uve di Antico Trebbiano dall'acino spargolo viene appesa a singolo grappolo per 4/5 mesi in locali dove di tanto in tanto si accende il camino per affumicare. Segue la selezione manuale degli acini e una pressatura in tre fasi per un totale di 15 ore dalla quale otteniamo tre scelte, il mosto viene raffreddato per 5 giorni per far decantare le fecce grossolane, poi, quasi limpido, viene mandato in fermentazione. Al termine di questa fase viene trasferito su demibarrique da 112 litri scolme dove matura per 36 mesi. Poi non filtrato viene preparato e messo in bottiglia.

Colore: Giallo dorato carico.

Profumo: Dal miele alla frutta matura, dal floreale al gradevole affumicato. **Sapore:** Dolce, equilibrato, persistente.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Servizio: Su calici di media ampiezza a 14°C.

Abbinamenti: Tutta la pasticceria, torte di frutta, crostate, formaggi erborinati.

Note: E' il vino della tradizione, in ogni famiglia contadina si produceva il Vino Santo, ottenuto con la scelta dei migliori grappoli d'uva della vigna che venivano appesi nelle grandi cucine, luoghi dove il focolare nel periodo invernale era sempre acceso, grappoli che legati con lo spago venivano attaccati ai chiodi sulle passine di legno dei soffitti. Il fumo e il calore del camino asciugavano gli acini e nella settimana santa venivano ammostati. Messo poi in cantina subiva continue fermentazioni negli anni e veniva spillato mano a mano che serviva. Era il vino più importante e veniva servito

solo nelle migliori occasioni: la nascita di un figlio e la bottiglia della sua annata veniva messa via per berla al momento del suo matrimonio; aperta quando si battevano i 100 quintali di grano; in occasioni delle visite di persone importanti; come dono al curato o al medico. Da questa storia, da questa tradizione, con il miglioramento della gestione in vigna, con la cura e la selezione degli acini, con metodi enologici attenti a non alterare, ma a migliorare la gestione del risultato finale...
...nasce ANGELICUS.