

MARCHE IGT PASSITO MUFFATO GIUAN



Denominazione: Passito Muffato IGT MARCHE BIANCO

Uve: Antico Trebbiano.

Vinificazione e affinamento: L'uva appesa a singolo grappolo subisce delle evoluzioni per 4/5 mesi in locali dove di tanto in tanto si accende il camino per affumicare. Alcuni di questi o singoli acini dei grappoli vengono, in alcune annate e in condizioni particolari attaccati da Muffa Grigia che nella selezione manuale degli acini vengono separati e vinificati a parte con una resa max del 10% di uva fresca. Se ne ricava un nettare unico che lavora i demi-barrique da 110 litri per 60 mesi prima di arrivare al suo culmine. Poi non filtrato viene messo in bottiglia.

Colore: Ambrato carico. **Profumo:** Intenso, complesso, di frutta gialla, confettura matura, note di spezie. **Sapore:** Dolce, gradevolmente, equilibrato, persistente.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Servizio: Su calici di media ampiezza a 14°.

Abbinamenti: Eccezionale da solo, dolci secchi, crostate di frutta, formaggi.

Note: Durante l'appassimento delle uve in casa, alcuni acini del grappolo vengono attaccati da una muffa grigia che causa l'essiccamento quasi totale dell'acino e regala al vino profumi e sapori davvero particolari e molto apprezzati. La selezione degli acini è molto attenta per evitare le muffe dannose ed eliminarle. Non è un vino facile da ottenere, ma le sensazioni olfattive, il suo essere morbido e vellutato al palato, il grande equilibrio, il suo gusto particolare lo rendono un grande vino da meditazione. GIUAN...Giovanni...ho voluto ricordare mio padre con il nome di un vino perché da lui ho appreso il gusto delle piccole cose fatte con passione...infatti questo muffato ha dell'incredibile perché ottenuto con quelle uve che una volta venivano scartate e che quando le vai a pressare ti stupiscono per la loro resa, 7-8 litri ogni cento chili di uva

fresca. Una chicca di vino che la passione ha trasformato in prodotto di grande personalità che rispecchia la volontà della cantina di stupire chi assaggia i suoi nettari dolci.