

## MARCHE IGT PASSITO ESTASI



**Denominazione:** IGT MARCHE da Uve Appassite

**Le uve:** Muscat Petit Grain, Sauvignon.

**Vinificazione e affinamento:** Viene raccolto in leggera surmaturazione e deposto in cassette da 2 chili ad un solo strato per proseguire la fase di appassimento naturale in sala apposita per circa 2 mesi. La pressatura intera dà luogo alla fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati, il travaso e la maturazione per 6 mesi su serbatoio. Segue la decantazione a freddo e la messa in bottiglia. Libero da allergeni.

**Profumo:** Fruttato, floreale, intenso e gradevole.

**Sapore:** Dolce, gradevole, persistente.

**Colore:** Giallo dorato intenso.

**Gradazione alcolica:** 12,5% Vol.

**Abbinamenti:** Come aperitivo a bassa temperatura, con formaggi, crostini di Paté d'oca, ottimo coi dolci, instancabile da solo

**Note:** Il clima e il territorio di S. Angelo in Vado 'aromatica dai vitigni bianchi di Moscato e Sauvignon che si prestano per la creazione di un Passito che lascia stupiti per profumo, gusto e persistenza. Il passaggio in cassette nella sala di appassimento gli conferisce quella "cremosità" che non si dimentica facilmente.