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 do a in 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 cassettine nella sala di appassimento gli conferisce quella “cremosità” che non si dimentica facilmente.