

MARCHE VDT PASSITO AFFUMICATO TADDEO



Denominazione: Passito affumicato IGT MARCHE BIANCO

Uve: Antico Trebbiano.

Vinificazione e affinamento: L'uva 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 demi-barrique da 115 litri scolme dove matura per minimo 48 mesi. Poi non filtrato viene preparato e messo in bottiglia.

Colore: Ambrato carico. **Profumo:** Intenso, complesso, di fichi secchi, confettura matura, note tostate. **Sapore:** Dolce, gradevolmente torbato, equilibrato, persistente.

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Servizio: Su calici di media ampiezza a 14° meglio aperto in anticipo. **Abbinamenti:** Eccezionale da solo, dolci al cioccolato o secchi, crostate di frutta.

Note: Dalla selezione dei singoli acini appassiti per oltre quattro mesi vengono presi quelli più ricchi di zuccheri e che hanno un sentore più marcato di affumicato per diventare il passito Taddeo. Vino dolce, di colore ambrato, talvolta anche carico, dagli straordinari profumi di fichi secchi, confetture di frutta matura, vino rotondo e armonico. Vino da meditazione. Prende il suo nome da Taddeo Zuccari, noto pittore del '500 nato a Sant'Angelo in Vado e, sicuramente il più illustre Vadesse conosciuto...Taddeo è quasi un torbato che fa meditare da soli o in buona compagnia, magari davanti a un camino acceso, un vino unico e indimenticabile. E' un vino di passione per le cose genuine, fini, eleganti che rallenta i ritmi della vita di tutti i giorni, di grande persistenza olfattiva e gustativa, difficile da realizzare e solo in pochissima quantità, un vino che...prima stupisce e...poi...ti fa innamorare.

