



OPHRYS

PASSITO BIANCO VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVE E VIGNETO

Area di produzione

Entroterra del Lago di Garda orientale

Vitigni

Müller Thurgau 40%

Moscato 30%

Garganega 30%

Dati di Vigneto

Vigneti vocati nell'entroterra del Lago di Garda orientale, facenti parte della nostra Tenuta a Caprino Veronese. Si tratta di due diversi appezzamenti: il primo (uve Garganega e Moscato Giallo) è allevato a Pergola e si trova tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, su un terreno di tipo morenico; il secondo (Müller Thurgau) allevato a Guyot si trova sul Monte Baldo a 800 metri sul livello del mare, su terreno di tipo roccioso calcareo con stratificazione sedimentaria. La resa media è di circa 90 quintali per ettaro.

Viticultura Biologica e sostenibile: i vigneti sono convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

Vendemmia

La vendemmia inizia a metà settembre. La vendemmia è manuale: l'uva viene raccolta in cassa, per mantenere la perfetta integrità dei grappoli.

Appassimento

Dopo la raccolta, le uve vengono portate in fruttajo per un periodo di appassimento che può durare tra i 100 e i 120 giorni. La perdita di peso in questa fase si aggira intorno al 40 - 45%.

Vinificazione e affinamento

Le uve appassite sono lasciate a macerare a freddo di circa 12/18 ore. Si prosegue quindi con la pressatura soffice delle uve e successiva fermentazione lenta in barrique di legno di ciliegio. Il vino viene lasciato a maturare in barrique, sui propri lieviti, per circa 6 mesi, con ripetuti batonnage fino all'imbottigliamento. Affina in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

Note organolettiche

Giallo oro. Bouquet complesso, di frutta matura come melone, pesca a pasta gialla, e secca, come albicocche. Note floreali di sambuco e vaniglia. Etereo. Dal gusto dolce, rotondo, persistente ed armonico.

Abbinamenti consigliati

Vino dolce perfetto con formaggi erborinati e dal gusto spiccato. Da abbinare anche con pasticceria secca, meringhe e biscotti.

Temperatura di Servizio: 10 - 12° C

Gradazione Alcolica: 13% vol.

Residuo Zuccherino: 110 gr/l

Formati disponibili: 375 ml

