

S^{TA} CASSELLA



Giardin Vecchio • Colli Maceratesi - Passito • Doc

Vino bianco dolce



Prodotto prevalentemente da Maceratino e Malvasia. La bassa produzione per ettaro e la raccolta dell'uva surmaturata conferiscono a questo vino dolce un carattere peculiare. Il Giardin Vecchio ha profumi che rammentano la pesca, l'uva e i frutti esotici. Al gusto risulta consistente con sapori che riempiono la bocca con un finale piacevolmente lungo e vellutato.

Grado alcolico: 14,0 – 15,5%

Abbinamento: crostate, biscotteria, frutta, formaggi stagionati, foie gras, e come vino da meditazione

NOME	GIARDIN VECCHIO
DENOMINAZIONE	COLLI MACERATESI PASSITO D.O.C.
TIPOLOGIA DI VINO	BIANCO DOLCE
ZONA DI ORIGINE	COMUNE DI POTENZA PICENA; ZONA SANTA CASSELLA DI PROPRIETA' DELL'AZIENDA
TERRENO	MEDIO IMPASTO ARGILLOSO TENDENTE AL CALCAREO
UVE	MACERATINO 80% MALVASIA 20%
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	SUD – SUDOVEST; 50 – 80 Metri SLM
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	CORDONE SPERONATO
DENSITA' VITI	4500 VITI/ha
ETA' MEDIA VITI	10 – 25 ANNI
RESA UVA/Ha	0.4Ton/Ha
VENDEMMIA	FINE OTTOBRE L'UVA RACCOLTA IN CASSETTE VIENE TENUTA FINO A DICEMBRE AD APPASSIRE
LAVORAZIONE	PRESSATURA SOFFICE, DEFECAZIONE, FERMENTAZIONE A 18° C. IN VASCHE INOX PER 15-18 GIORNI.
AFFINAMENTO PRE IMBOTTIGLIAMENTO	24 MESI IN BARRIQUE DI ROVERE
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	6 MESI
STABILIZZAZIONE	NATURALE CON FILTRAZIONE FINALE
GRADO ALCOLICO	14° 15.5° % vol
COLORE	GIALLO DORATO - AMBRA
PROFUMO	FRUTTI SECCHI (FICHI, DATTERI E ALBICOCHE ED ESOTICI), VANIGLIA, MIELE AMARO DI CORBEZZOLO
SAPORE	CONSISTENTE CON SAPORI CHE RIEMPIONO LA BOCCA CON UN FINALE PIACEVOLMENTE LUNGO E VELLUTATO.
STRUTTURA	STRUTTURATO
ABBINAMENTI	CON BISCOTTERIA SECCA, CROSTATE, FRUTTA, FORMAGGI STAGIONATI. E DA MEDITAZIONE.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	12°C