



Scheda prodotto

Les Petites Filles - VINO PASSITO

OPERATORE CONTROLLATO N. RB 21 ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA



Descrizione

È il nostro vino passito da dessert, di colore giallo ambrato. Ottenuto con uve mature di Malvasia bianca che immediatamente dopo la raccolta vengono poste ad essiccare fino all'ottenimento del grado zuccherino desiderato. Al naso si presenta intenso, con sentori di fichi appassiti e mandorle secche. E' un passito corposo quasi da masticare ed al palato risulta dolce al punto giusto, con un retrogusto che permane. Vino da fine pasto, da abbinare con dolci secchi, paste di mandorla e formaggi. Va servito freddo, ideale per accompagnare lunghe conversazioni o solitarie meditazioni.

Aspetto agronomico

Composizione del terreno	Sciolto, di natura alluvionale
Sistema di allevamento	Controspalliera con potatura guyot
Densità di impianto	4500 ceppi per ettaro
Età delle viti	15 anni
Resa per ettaro	70 q.li/ ha
Produzione media per pianta	1.5 kg
Periodo di vendemmia	Inizio Settembre
Alcool	15+3%
Acidità	5 gr/lit
Formato bottiglia	0.5 l vinaria

Note di vinificazione ed invecchiamento

Fermentazione: temperatura controllata 18°

Invecchiamento: no

Affinamento: no

Note di degustazione

Colore	Ambrato
Olfatto	Fichi appassiti
Gusto	Corposo, da masticare
Temperatura di servizio	Servire freddo
Abbinamento gastronomico	Dolci secchi (pasta di mandorla)