

PASSITO LE CIME I.G.T. ALTO MINCIO

**Denominazione**

Alto Mincio I.G.T.

Struttura del terreno

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla con substrato arieggiato e permeabile.

Esposizione

Sud - Est

Età media delle viti

Più di 20 anni

Uve

Garganega e Moscato Giallo

Vinificazione

Questo vino è ottenuto dalla raccolta di uva moscato e garganega lasciati lentamente appassire in piccole cassetine dalla capienza di 4 Kg in fruttai ben areate. Le uve cariche di concentrazione vengono pressate e il mosto ottenuto viene lasciato fermentare in botti.

Affinamento

Per arricchire ancor più le proprie qualità organolettiche matura in tonneau per alcuni mesi.

Appunti di degustazione

Colore

Profondità e personalità sin dal colore, giallo dorato.

Profumo

Bouquet molto intenso ma estremamente fine in cui spiccano le note legate all'uva passa: albicocca e scorze d'arancia candita

Sapore

Perfettamente equilibrato in dolcezza, acidità e morbidezza, restituisce al palato la sua complessità in calde e avvolgenti note. La sua complessità è arricchita da note minerali e da una lunghissima persistenza.

Temperatura di servizio

14 - 16°C

Abbinamenti

Questo grande vino passito trova la sua massima espressione degustato da solo con formaggi erborinati e dolci a pasta secca.