



RIESLING PASSITO AL VENTO

Classificazione
I.G.T. Friuli

Uve
100% Riesling Renano.

Posizione e vigneti
Terreni marnosi collinari: vigneti ubicati sul versante est e sud della collina.
Allevamento a doppio capovolto (cappuccina) modificato;
4000 ceppi/ha.

Vendemmia
Manuale, verso fine settembre; 60-65 q.li/ha.

Vinificazione
I grappoli perfettamente sani vengono esposti su graticci sotto la tettoia rivolta a nord-est da dove soffia il tipico vento di Bora, freddo e secco, che in ottobre, novembre e dicembre porta all'appassimento in maniera naturale riducendo la resa a 18 litri per quintale. Prima di Natale le uve vengono pressate dando un mosto denso che viene fatto fermentare in acciaio. L'innesco della fermentazione ed il successivo arresto, dopo un mese circa, per la conservazione di zuccheri residui naturali, avviene tramite un sistema di riscaldamento/raffreddamento delle vasche. In questo modo il mosto/vino non subisce travasi.

Gradazione
12,5 -13% (zuccheri residui 170-190 g/l).

Acidità
7,5-8,5 g/l

Caratteristiche organolettiche
Giallo dorato carico, profumi di ananas, pesca, zenzero;
avvolgente trama gustativa, dolce, speziata e minerale,
sostenuto dall'acidità tipica dell'uva.

Abbinamenti
Esalta pasticceria e bavaresi alla frutta esotica.
È indicato anche per la sola meditazione.

Produzione media annua
500 bottiglie (0.375 l)