

BORGO COL

Località Col 11 31051 FOLLINA (TV) Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: info@alcol.tv

VINO BIANCO PASSITO

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: argilloso

Orientamento ed esposizione delle viti: nord-sud

Sistema di allevamento: doppio capovolto

Cepi/ha: 3571

Resa uva q.li/ha: 120 q.li/ha

Epoca della vendemmia: inizio settembre, direttamente con i graticci nel vigneto scegliendo i grappoli più spargoli

Appassimento: naturale su graticci per 6 mesi

Pressatura: dopo pigiatura manuale, torchiatura ripetuta 3 volte

Fermentazione : dopo decantazione statica naturale di 7 giorni, la parte limpida fermenta per tutta l'estate lentamente e solo con il primo inverno successivo viene fatto il primo travaso

Fermentazione malolattica: parziale e spontanea con la fermentazione

Durata maturazione: un anno in acciaio sui propri lieviti e 60 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

Non viene filtrato

Resa di uva in vino: 25%

Alcol svolto: 15,50% vol

Zuccheri residui (g/l): 130

Acidità totale (g/l): 6,50

Ph: 3,60

Estratto secco (g/l): 41

Pressione afrometrica bar a 20° C: 0

Abbinamenti: formaggi stagionati ed erborinati, biscotti secchi.

Temperatura di servizio: 14 °C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Formati: 0,375 l

TECNOLOGIA: L'uva viene raccolta leggermente acerba per avere una buccia più spessa e forte; vengono selezionati i grappoli più spargoli e adagiati direttamente sui graticci in vigna; rimarranno in una stanza della cantina con molta areazione fino a marzo (6 mesi di appassimento), durante questo periodo l'uva si disidrata concentrando le sue caratteristiche. A questo punto l'uva viene torchiata ripetutamente ottenendo al massimo il 25% di mosto, questo viene decantato staticamente e lasciato fermentare con i lieviti indigeni per tutta l'estate, solamente l'autunno successivo viene travasato una volta per poi lasciarlo riposare tutto l'inverno. La primavera seguente viene travasato un'ultima volta e poi imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo dorato

Profumo: molto intenso dovuto alla sua alcolicità, ricorda l'uva sultanina, la frutta secca in generale anche sotto spirito

Sapore: al palato risulta dolce ma non troppo, si percepisce la nota alcolica che finisce con una sfumatura di mandorle

