

Passito Veneto Villa Persico

PROPRIETARIO: Edizione srl

MANAGER: Massimo Zambon

ENOLOGO/CONSULENTE: Daniele Dal Secco
seguito da Francesco Serafini

LA VIGNA

UBICAZIONE: nei comuni di Ponzano Veneto e Villorba, posti nel cuore della pianura della Provincia di Treviso

SUPERFICIE: selezione di grappoli sulla vigna storica di Malvasia

TERRENO: sciolto e con uno scheletro importante, ghiaioso

IL VITIGNO

UVE: Malvasia istriana a grappolo spargolo 100%

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 60 anni (vigna storica)

DENSITÀ CEPPI/Ha: 2.000

ESPOSIZIONE: pianura con filari disposti nord-sud

TIPO DI POTATURA: Sylvoz e pergola veneta

CARICO MEDIO: 5 Kg/ceppo

RESA UVE (q/Ha): 60

GESTIONE DELLA VIGNA: lotta guidata e possibilità di irrigare

OPERAZIONI SULLE VITI: defogliazione, cimature, spollonature, lavorazione della fila per evitare l'uso di diserbanti

VENDEMMIA/ VINIFICAZIONE

Manuale in cassa da 15 Kg fatta in un'unica soluzione. Cernita dell'uva in vigneto dove viene scelta la più spargola, in cantina viene posta in graticci di canne e lasciata appassire per 4/5 mesi in corrente d'aria per un appassimento naturale, poi viene diraspata, pigiata e pressata in modo soffice, la fermentazione è parte in inox e parte in legno, dopo la fermentazione viene conservato in recipienti di vetro tenuti al buio. Imbottigliamento e affinamento di 12 mesi in bottiglia.

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2008



LA CANTINA

Una moderna cantina che permette la vinificazione in partite separate. Vasche in acciaio inossidabile con il controllo della temperatura. Sistema di raffreddamento che consente una perfetta macerazione prefermentativa a freddo per tutte le partite se necessario. Una pressa pneumatica dotata di sistema di gas inerte dove il volume della pressa può essere adattato sulla base del numero di partite. Questa tecnica permette una pressatura costante e più delicata.

**PASSITO
VENETO VILLA
PERSICO 2010**

L'annata 2010 ha richiesto un approccio molto attento soprattutto nello scegliere il momento perfetto per la vendemmia, le uve alla raccolta erano sane e mature

PRODUZIONE: 1.200 bottiglie da 50 cl

GEMMAZIONE: 15-20 marzo

PIENA FIORITURA: primi di giugno

METÀ INVAIATURA: metà luglio/inizio agosto

VENDEMMIA: 20 settembre

DATI ANALITICI: gradazione alcolica: 14.5% vol.; acidità totale: 7.5 g/l; pH: 3.7

NOTE DEGUSTATIVE: l'aspetto è ambrato, molto denso, consistente con evidente luminosità. All'olfatto è decisamente intenso e complesso con sentori di fruttato evoluto: si avvertono chiari profumi di agrumi canditi e uva sultanina sotto spirito, poi il vino si apre: caramelle d'orzo, miele, biscotto all'amaretto con sfumature di zabaione. Attacco in bocca dolce, che subito si apre su frutta candita e mandorla tostata e su nota sapida e ancora fresca; poi il sorso diviene piacevolmente caldo, avvolgente e morbido. Splendido finale di caramello amaro su corpo robusto e fondo cremoso.