

HE RA

vino passito

passito



Vigneto: in comune di Sizzano per 0,30 Ha. Esposizione sud-sud/ovest. Terreno Argillo-Sabbioso a reazione acida.

Vitigno: 100% Erbaluce

Resa in uva per ettaro: 70 Q.li (resa in vino: 15 litri ogni 100 Kg di uva appassita)

Vinificazione: i grappoli più belli e sani vengono vendemmiati manualmente in cassette basse nella prima decade di settembre. Appassimento fino gennaio-febbraio dell'anno successivo, in seguito, diraspatura, torchiatura. Il mosto viene illimpidito e posto a fermentazione con lieviti selezionati in vasca di acciaio posta al freddo per una lenta e lunga fermentazione.

Maturazione e imbottigliamento: maturazione solo in acciaio, imbottigliamto a settembre e affinato in bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo paglierino carico con note ambrate con l'invecchiamento. Profumo complesso e persistente con note di frutta candita, uva passa, ed erbe aromatiche. Al palato pieno ed avvolgente, giustamente dolce ma equilibrato con l'acidità e la mineralità. Retrogusto persistente di frutta secca come la nocciola.

Abbinamento: dolci natalizi, crostate di frutta, pasticceria secca, cioccolato fondente.

Temperatura di servizio: 13 gradi centigradi.

Maturazione ottimale: ideale nei primi due anni, ma può restare in cantina per più tempo.



PARIDECHIOVINI
viticoltore in sizzano