



FARINA
VINI PREGIATI IN VALPOLICELLA

“PIERO” BIANCO PASSITO DEL VENETO IGT

Da sempre in Valpolicella è innato l'uso di coltivare, assieme alla varietà di uva nera, anche qualche vite a frutto bianco. Pigiata in febbraio, l'uva viene lasciata a contatto con la vinaccia finché la stessa, dopo aver trasmesso tutti gli aromi, non si “stacca” dal mosto (alzata di cappello). L'affinamento avviene poi in piccoli fusti di legno.

VITIGNI:	Garganega, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay, Pinot Bianco
UBICAZIONE VIGNETI:	Le vigne sono dislocate un po' in tutti i vigneti
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	Ovunque, dai 100 ai 400 m. slm.
FORMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:	Parte Pergola (3800 viti/ha.) e parte spalliera tipo Casarca e Guyot (4500 viti/ha.)
VENDEMMIA:	Raccolta e selezione manuale dell'uva da inizio settembre
APPASSIMENTO:	Surmaturazione naturale delle uve per circa 120 giorni in fruttai
VINIFICAZIONE:	Pigiatura e attesa dell'alzata delle vinacce (circa 15 giorni), poi tre giorni di fermentazione assieme e infine separazione del mosto dalla parte solida. A circa 12% vol. di alcole iniziano i travasi e la fermentazione si ferma naturalmente senza intervento chimico.
AFFINAMENTO:	6 mesi in piccoli fusti di legno nuovi, acciaio inox e successivo affinamento in bottiglia
NOTE ORGANOLETTICHE:	Colore giallo dorato. Intenso e caratteristico con sentori di vaniglia e confetto, miele e cannella. Al palato risulta complesso e armonico, dolce, avvolgente, pieno e delicato.
DATI ANALITICI:	Alcol: 14% vol. Zuccheri: 110 g/l Acidità Totale: 6,00 g/l Acidità Volatile: 0,84 g/l
FORMATO (Lt):	0,500
ABBINAMENTI:	Ottimo con qualsiasi dessert. La degustazione con formaggi saporiti e piccanti, miele e mostarda aggiunge una nota trasgressiva e particolare. Servito freddo è un impeccabile fine pasto.