



PASSITO LUIGI VIOLA SARACENA

Uve: Guarnaccia bianca 50%, Malvasia 50% (base del mosto), Moscatello di Saracena e Duraca di Saracena appassite fino al 25% delle uva da mosto

Tipologia terreno: argilla rossa

Zona di produzione: Saracena, c.da Rinni

Altitudine vigneto: 350 mslm

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Sesto d'impianto: m. 2,50 x m. 1,00

n. ceppi per ettaro: 4.600

epoca vendemmia: ultima settimana di agosto Moscatello e Duraca, ultima decade di settembre Guarnaccia e Malvasia

grado alcolico: 14°

nel vigneto: pratica della agricoltura biologica certificata Bioagricert, utilizzo di letame e sovescio

vinificazione: I fase: Le uve Moscatello e Duraca vengono raccolte fine agosto e fatte appassire appendendole grappolo per grappolo;

II fase: Nell'ultima settimana di settembre si vendemmiano la Guarnaccia e la Malvasia, il cui mosto viene concentrato attraverso la bollitura; **III fase:** Al mosto concentrato si uniscono gli acini disidratati del Moscatello e della Duraca selezionati e schiacciati manualmente. Ha inizio così una lunga fermentazione innescata dai lieviti autoctoni dell'uva appassita e una sua macerazione fino sei mesi.

affinamento: 12 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia

bottiglie prodotte: 3000

Temperatura di servizio: 12°

Esame visivo: Colore giallo ambrato.

Esame gustativo: Dolce, avvolgente, molto persistente con sentori di albicocca, fichi, datteri e arancia candita.

Esame olfattivo: Intenso, molto persistente, con profumi di albicocca fichi secchi e scorza di arancia candita.

Bottiglia: 50 cl.