



Passo de le Viscarde

Bianco
I.G.P. Salento
Passito

Classificazione: I.G.P.

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Vitigno: Sauvignon - Malvasia Bianca

Zona di produzione: "Vigna le Viscarde" Tenuta Flaminio - Brindisi

Caratteristiche del vigneto

Esposizione: Nord - Sud

Superficie vitata: Ha. 6 circa

Natura del terreno: calcareo-argilloso

Forma di allevamento: cordone speronato bilaterale e Guyot

Tecnologia produttiva

Periodo di vendemmia: prima decade settembre

Raccolta: manuale in cassetta con accurata selezione delle uve.

Appassimento: su graticci

Tecnica di vinificazione

diraspa-pigiatura, pressatura, defecazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata in serbatoio di acciaio termocondizionato per 20/30 giorni.

Affinamento: in pieces di rovere Allier per 12 mesi.

Stabilizzazione del prodotto: statica a freddo, microfiltrazione.

Affinamento in bottiglia: 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo dorato con leggeri riflessi ambrati.

Odore: Intenso e persistente, elegante, con sentori di confettura di agrumi, miele e frutta candita.

Sapore: Consistente, morbido, avvolgente, dolce, sapido, di ottima persistenza gustativa

Abbinamenti

È vino che si beve a centellini.

Si accompagna a numerosi piatti della grande cucina; piatti a base di fegato d'oca, carni tartufate, formaggi piccanti, mandorle e nocciole tostate, pasta di mandorle.