

“Sinfonia” Vino da uve Passite Rosso



Vitigno: Uva Rara.

Tipo terreno: origine morenica, medio impasto.

Vigneto: età media 25 anni.

Forma di allevamento: pergola canavesana – Guyot.

Epoca vendemmia: metà ottobre.

Modalità di raccolta: selezione manuale in vigneto e raccolta in cassette.

Vinificazione: dopo la raccolta delle migliori uve in vigneto, viene fatta una ulteriore selezione dei grappoli, e solo quelli scelti vengono divisi in piccoli racimoli e stesi con cura per l'appassimento controllato su cassette, per consentire un omogeneo appassimento di tutte le uve. Raggiunto l'appassimento ideale, si procede alla pigiadiraspatura seguita da una macerazione prefermentativa a freddo, la quale ci consente di estrarre gli aromi ed i composti tipici della varietà. Una pressatura soffice delle vinacce precede una fermentazione alcolica a bassa temperatura in acciaio. A fine fermentazione segue un breve affinamento sui lieviti per agevolarne la stabilizzazione naturale. Si procede quindi all'imbottigliamento ed affinamento di 8 mesi in bottiglia.

Alcool: 12.5% vol.

Vista: colore Rosso tenue con riflessi rubini

Olfatto: profumo intenso di frutti rossi, tipici del vitigno, accompagnati da una serie di aromi fermentativi che lo arricchiscono in complessità olfattiva.

Gusto: al palato si presenta denso, ricco in sapidità, la dolcezza non è eccessiva ed è ben bilanciata con una buona acidità che con il tannino non risulta stucchevole.

Questo vitigno, fa esprimere al meglio un vitigno ormai poco utilizzato, che ha profumi unici che durante l'appassimento diventano anche molto complessi ed amplificano il bouche aromatico di un passito tutt'altro che usuale

Da servire ad una temperatura di 14-16 °C.

Azienda Agricola Terre Sparse di Matteo Trompetto P. IVA 10013610018 C.F. TRMMTT88C24E379U

Località Liverga 10 - 10010 Chiaverano (TO)

Cel. 349/6208692 - Web www.aziendaterresparse.it - E-mail aziendaterresparse@gmail.com