



MANTOPASS

Passito Bianco

Ubicazione azienda: Località Reale di Volta Mantovana

Zona produzione: Colli Mantovani Alto Mincio

Altitudine: 95 m. s.l.m.

Esposizione: sud sud-est

Terreno: tipo Morenico di medio impasto, calcareo, molto drenante

Uve: 50% Sauvignon Blanc 50% Moscato Giallo

Numero ceppi ettaro: 5500

Produzione per vigna: 1,3 kg

Sistema di allevamento: guyot

Potatura: manuale

Appassimento: eliminazione manuale delle foglie che coprono i grappoli, appassimento in pianta per 40-50 giorni

Vendemmia: manuale in cassette e fine ottobre con selezione dei grappoli.

Vinificazione: in bianco con crio-macerazione delle uve per sette giorni a temperatura controllata di 4 gradi con rimontaggio del mosto per estrarre il più possibile gli aromi dalle bucce, successiva separazione delle bucce dal mosto in assenza di aria e fermentazione controllata a 12 gradi in serbatoi di acciaio inox.

Interruzione volontaria della fermentazione a 15 gradi alcol per avere residuo zuccherino naturale.

Affinamento sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.

Maturazione e affinamento: sulle fecce per 8 mesi e bottiglia 3 mesi

Grado alcolico: 14,50% vol.

Acidità totale: 6,70 g/litro

Ph: 3,25

Zuccheri: 150 g/litro

Longevità: 60 mesi

Temperatura di servizio: 8-10 gradi

Caratteristiche e abbinamento: grandioso vino dal colore giallo dorato, odore armonico, fine, delicato, sapore dolce amarognolo caratteristico di muffa nobile.

Da abbinare con tortelli di zucca, dolci secchi, da fine pasto o da conversazione.

Bottiglia: bordolese conica storica

Formato: 500 ml.

Tappo: Nomacorc-bio ottenuto da polimero della canna da zucchero

Cartone: 6 bottiglie stese