



VIGNETO PUSTERLA

SCHEDA DATI TECNICI DOLCE PASSIONE

Dolce Passione è abilmente ottenuto da un attento appassimento di uve bianche Invernenga del vigneto Pusterla, teso a preservare tutte le caratteristiche di freschezza olfattiva dell'uva originaria e suadanza gustativa degli zuccheri che tale appassimento concentrano.

Giallo vivo e brillante alla vista, presenta all'olfatto immediatezza di aromi fruttati e floreali. Su tutti una buccia di pera originalissima e piacevolissima ed a seguire camomilla ed erbe fresche. Ad un'espressione olfattiva, generalmente inusuale, segue un gusto delicatissimo in cui la lunghezza zuccherina caratterizza tutte le sensazioni gustative.

Insolita, per la tipologia, è anche l'equilibrata presenza di alcol che lascia sviluppare le note olfattive e dà piacevolezza nella beva. Un vino che ora, per morbidezza, è pronto da bersi. Da gustare fresco ad una temperatura di 10°-12° solo o in un insolito accompagnamento di frutta fresca bianca o di piccola pasticceria (cremosi alla frutta o crostatine con frutta bianca)

DATI TECNICI :

Vitigni utilizzati: 100% Invernenga (piante anche centenarie)

Provenienza: Provenienti dal vigneto Pusterla

Composizione del terreno: franco argilloso su base decisamente calcarea, ricco in scheletro

Sistema di allevamento: Pergola

Tipo di vinificazione: in acciaio con successivo leggerissimo passaggio in legno

Grado alcolico: 13%